ALTO-SHAAM®

Warmhalte-
Rotisserie-Companion

ecosmart®

MIT DURCHLAUF-OPTION DARGESTELLT

MODELLELLE:

AR-7H MANUELLEN STEUERUNG

AR-7H ELEKTRONISCHE STEUERUNG

- **INSTALLATION**
- **BETRIEB**
- **WARTUNG**

24•7 Your Service Hotline 1-800-558-8744

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA / KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. NUR
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA

MN-28954 (GR) • 03/10

Lieferung 1
Auspacken 1
Sicherheits- und Vorsichtsmassnahmen 2

Installation
Installationsanforderungen 3
Erforderliche Mindestabstände 3
Waagerechte Ausrichtung 3
Abmessungszeichnungen 4
Produkt-kapazität 4
Elektrischer Anschluss 5
Überbauvarianten und Anleitung 6-7
Optionen und Zubehör 8

Bedienungsanleitung
Inbetriebnahmeverfahren 9
Manuellen Steuerung und Bedienungsanleitung . . . 9
Elekronische Steuerung und Bedienungsanleitung 10
Allgemeine Richtlinien Zum Warmhalten 11
Desinfizierung 12

Wartung und Reinigung
Reinigung und vorbeugende wartung 13
Schutz von Edelstahlflächen 13
Reinigungsmittle 13
Reinigungswerkzeuge 13
Pflege und Säubern 14
Tägliche Reinigung 14

Service
Fehlersuchanleitung - Elektronische steuerung . . . 15
Fehlersuchanleitung - Manuellen steuerung 15
Ersatzkabelsatz 16
Gesamtdarstellung 17
Innenansicht für servicearbeiten 18
Tür-baugruppe 18
Gewölbte Tür mit Doppelverglasung 19
Flache Tür mit Einfachverglasung 20
Edelstahl-rückwand 21
Elektrik - Manuellen steuerung 22
Elektrik - Elektronische steuerung 23

Stromlaufpläne
AR-7H Manuellen steuerung, 120V, 1PH 24
AR-7H Elektronische steuerung, 120V, 1PH 25
AR-7H Manuellen steuerung, 208-240V, 1PH 26
AR-7H Elektronische steuerung, 208-240V, 1PH . . 27
AR-7H Manuellen steuerung, 230V, 3PH 28
AR-7H Elektronische steuerung, 230V, 3PH 29

Garantie
Transportschäden und
schadensansprüch . . . . . Rückenabdeckung
Eingeschränkte garantie . . . . . Rückenabdeckung

LIEFERUNG

Dieses Alto-Shaam Gerät wurde gründlich getestet und geprüft, um die Lieferung eines Geräts von höchster Qualität sicherzustellen. Bitte kontrollieren Sie bei Empfang die erhaltene Ware auf Transportschäden und teilen diese sofort dem Spediteur mit. ***Siehe dazu den Abschnitt „Transportschäden und Reklamationen" in vorliegender Betriebsanleitung.***

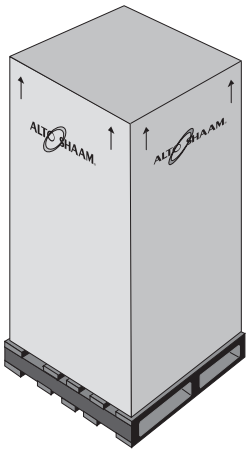
Die Lieferung des Geräts, komplett mit noch zu montierenden Teilen und Zubehör, kann in mehreren Verpackungen erfolgen. Überprüfen Sie sicherheitshalber, dass alle Standard- und Zubehörteile für jedes Modell auftragsgemäß geliefert wurden.

Heben Sie alle mitgelieferten Informationsblätter und Anleitungen für das Gerät auf. Füllen Sie den Garantieschein aus und senden ihn so schnell wie möglich an den Hersteller zurück, damit Ihnen im Garantiefall der Kundendienst umgehend behilflich sein kann.

Vorliegende Betriebsanleitung muss von allen Personen, die mit dem Gerät arbeiten oder es installieren, gelesen und verstanden worden sein. Bei Fragen zu Installation, Betrieb und Instandhaltung wenden Sie sich bitte an die Alto-Shaam Kundendienstabteilung.

HINWEIS: Alle Garantieansprüche erfordern die Angabe der vollständigen Modellnummer und der Seriennummer des Geräts.

AUSPACKEN



1. Entnehmen Sie das Gerät vorsichtig dem Karton oder der Kiste.

   HINWEIS:

   Entsorgen Sie den Karton oder anderes Verpackungsmaterial nicht, bevor Sie das Gerät auf versteckte Mängel untersucht haben und sich von seinem einwandfreien Funktionieren überzeugen konnten.

2. Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen in dieser Betriebsanleitung, bevor Sie mit der Installation des Geräts beginnen.

   BEWAHREN SIE DIESE BETRIEBSANLEITUNG AUF.
   Diese Betriebsanleitung gehört zum Gerät und muss dem Eigentümer oder der für die Leitung des Betriebs oder für die Schulung des Bedienpersonals verantwortlichen Person zur Verfügung stehen. ***Weitere Exemplare der Betriebsanleitung sind über die Alto-Shaam Kundendienstabteilung erhältlich.***

3. Entfernen Sie alle schützenden Plastikfolien, das Verpackungsmaterial und sämtliche Zubehörteile vom Gerät, bevor Sie es an das Stromnetz anschließen. Bewahren Sie die künftig gebrauchten Zubehörteile an einem leicht zugänglichen Ort auf.

SICHERHEITS- UND VORSICHTSMASSNAHMEN

Kenntnisse über die richtige Handhabung sind von größter Wichtigkeit für den sicheren Betrieb von elektrischen und/oder gasbetriebenen Geräten. Gemäß den allgemein anerkannten Richtlinien für die Gefahrenkennzeichnung von Produkten mit Sicherheitsaufklebern können folgende Signalwörter und Gefahrensymbole in dieser Betriebsanleitung vorkommen.

GEFAHR

Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu schweren Personenschäden, zum Tode oder zu schweren Sachschäden führen kann.

ACHTUNG

Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu Personenschäden, zum Tode oder zu Sachschäden führen kann.

VORSICHT

Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu mittelschweren Personenschäden, zum Tode oder zu mittelschweren Sachschäden führen kann.

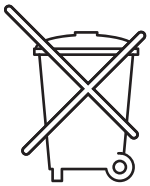
VORSICHT

Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu geringeren Personenschäden oder zu Sachschäden oder einer potenziell unsicheren Handhabung führen kann.

HINWEIS: Verwendet, um Personen auf Informationen zur Installation, Bedienung oder Instandhaltung aufmerksam zu machen, die wichtig, jedoch nicht mit einer Gefahr verbunden sind.

1. Diese Vitrine ist für das Garen, die Aufbewahrung oder Vorbereitung von Speisen für den menschlichen Verzehr vorgesehen. Diese Vitrine wird nicht zum Einsatz für andere Zwecke genehmigt oder empfohlen.
2. Dieses Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, bei dem alle bedienenden Personen mit seinem Zweck, seinen Grenzen und den mit ihm verbundenen Gefahren vertraut sind. Die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise müssen von allen das Gerät bedienenden und benutzenden Personen gelesen und verstanden worden sein.
3. Anleitungen zur Fehlersuche, Bauteil-darstellungen und Teilelisten in dieser Anleitung dienen lediglich als allgemeines Begleitmaterial und sind für den Gebrauch durch qualifiziertes technisches Personal bestimmt.
4. Diese Betriebsanleitung sollte als fester Bestandteil dieses Geräts gelten. Diese Bedienungsanleitung und alle mitgelieferten Anweisungen, Pläne, Schaltbilder, Teilelisten, Hinweiszettel und Aufkleber müssen im Falle der Weiterveräußerung oder bei einem Standortwechsel beim Gerät bleiben.

HINWEIS



Bevor das angelieferte Geraet für den Gebrauch installiert wird sind folgende Richtlinien zu beachten:

ENTSORGEN SIE ELEKTRISCHE ODER ELEKTRONISCHE GERÄTE NIEMALS ZUSAMMEN ZUSAMMEN MIT DEM STÄDTISCHEN HAUSMÜLL!

GEFAHR

UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, VERÄNDERUNG, EINSTELLUNG, WARTUNG ODER PFLEGE KANN ZU SCHWEREN ODER TÖDLICHEN VERLETZUNGEN ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN. LESEN SIE DIE INSTALLATIONS-, BETRIEBS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN GRÜNDLICH DURCH, BEVOR SIE DIESES GERÄT INSTALLIEREN ODER WARTEN.

VORSICHT

UM VERLETZUNGEN VORZUBEUGEN, BEIM TRANSPORTIEREN ODER NIVELLIEREN DIESES GERÄTS MIT ENTSPRECHENDER VORSICHT VORGEHEN.

VORSICHT

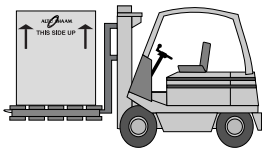
DIE METALLTEILE DIESES GERÄTS WERDEN WÄHREND DES BETRIEBS SEHR HEISS. UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN, BEI DER BEDIENUNG DIESES GERÄTS IMMER SCHUTZHANDSCHUHE TRAGEN.

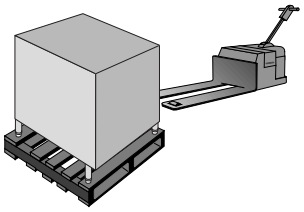
GEFAHR

In der Nähe dieses Ofens oder einer anderen Küchenmaschine DÜRFEN KEINE brennbaren Flüssigkeiten aufbewahrt werden bzw. keine brennbaren Dämpfe gelangen.

INSTALLATION VOR ORT

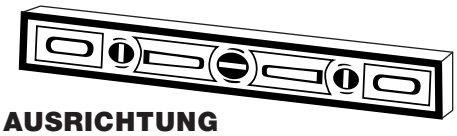
Um die Normen der National Sanitation Foundation standards einzuhalten, müssen alle stationären Bodenmodelle mit einem R.T.V.- oder silastischen Dichtmittel, das die N.S.F.-Anforderungen erfüllt, versiegelt werden oder 152 mm unblockierten Freiraum unter der Vitrine haben.





1. Das Gerät muss auf einer feuerfesten, exakt waagerechten Fläche aufgestellt werden.
2. **NIEMALS** dieses Gerät an einem Ort aufstellen, wo es Dampf, Fett, Tropfwasser, hohen Temperaturen oder anderen widrigen Umgebungsbedingungen ausgesetzt ist.
3. Aus Gründen der Sicherheit und Bequemlichkeit muss der Rotisserie-Grill so installiert werden, dass die Bedienungselemente einfach zu erreichen sind. Er sollte außerdem sicher und in der richtigen Höhe montiert werden, damit Beladen und Entnehmen des heißen Grillgutes problemlos möglich sind.
4. Der Zugang zum Gerät muss für Wartungs- oder Servicearbeiten jederzeit unbehindert möglich sein
5. Der Warmhalteschrank kann mit einem anderen Warmhalteschrank oder einem passenden Rotisserie-Ofen gestapelt werden. In diesem Handbuch finden Sie umfassende Anleitungen zur Überbaumontage

Mit der erstmaligen Installation und Inbetriebnahme ist eine Reihe von Einstellungen verbunden. Es ist wichtig, dass diese Einstellungen von einem qualifizierten Servicetechniker vorgenommen werden. Installation und Inbetriebnahme liegen in der Verantwortung des Händlers oder Anwenders. Diese Einstellungen umfassen unter anderem die Kalibrierung des Thermostats, Türjustage, waagerechte Ausrichtung, elektrische Anschlüsse und Installation optionaler Rollen oder Beine.



WAAGERECHTE AUSRICHTUNG

Richten Sie das Gerät von Seite zu Seite und von Front zu Rückseite mit einer Wasserwaage genau waagerecht aus.

Wir empfehlen, die waagerechte Ausrichtung regelmäßig zu überprüfen, um sicherzustellen, dass sich der Untergrund nicht verlagert oder das Gerät sich verschoben hat.

HINWEIS: Wenn das Gerät nicht waagerecht ausgerichtet ist, kann dies seine Funktion beeinträchtigen.

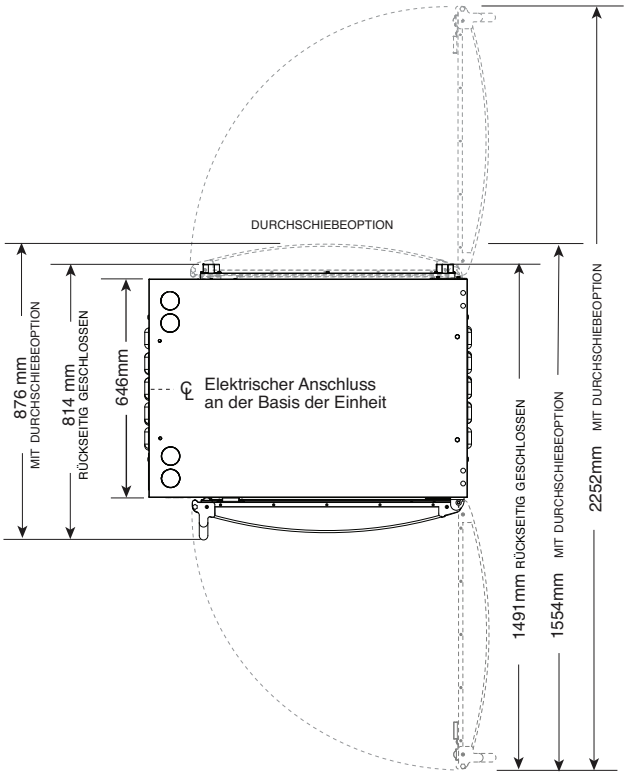
ERFORDERLICHE MINDESTABSTÄNDE

An Rückwand und Seiten des Gerätes ist ein Mindestabstand von 152 mm einzuhalten. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisung erlischt jeder Garantieanspruch.

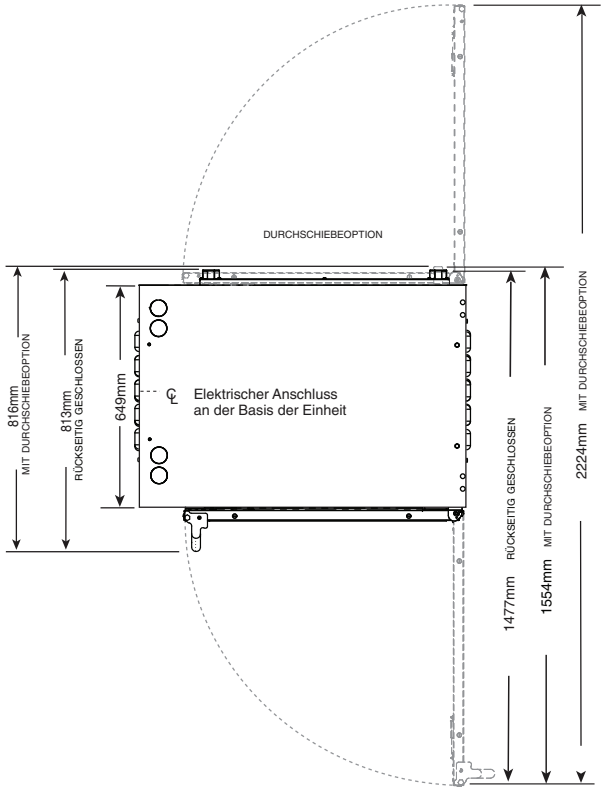
INSTALLATION

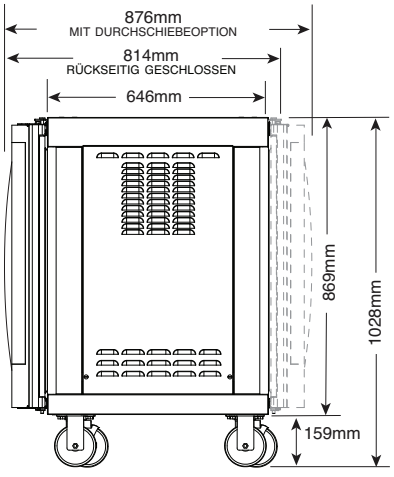
INSTALLATION VOR ORT

GEWÖLBTE TÜR MIT DOPPELVERGLASUNG

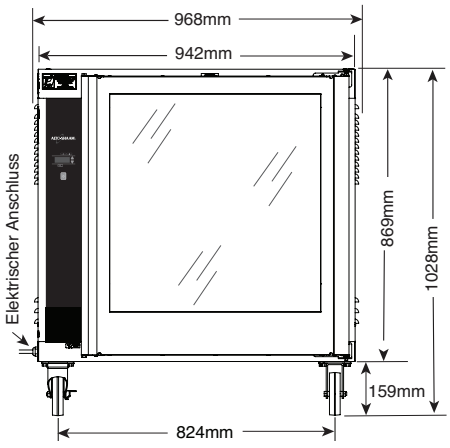


FLACHE TÜR MIT EINFACHVERGLASUNG

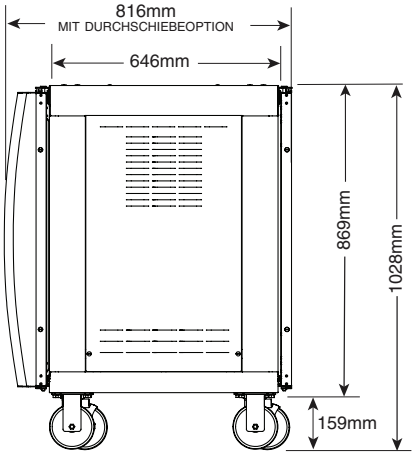




SEITENANSICHT



VORDERANSICHTVUE DE FACE



SEITENANSICHT

PPRODUKT-KAPAZITÄT	
27 kg MAXIMUM	
BLECHE, VOLLE GRÖßE*: Acht (8) 457mm x 660mm x 25mm	BLECHE, HALBE GRÖSSE*: Bis zu sechzehn (16) 457mm x 330mm x 25mm
Hühnchenbehälter: Bis zu 24 (6 pro Regal)	

*ZUSÄTZLICHE ROSTE ERFORDERLICH

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Installation des Gerätes muss durch einen qualifizierten Servicetechniker erfolgen. Das Gerät muss entsprechend National Electrical Code und den geltenden nationalen Vorschriften korrekt geerdet werden.

GEFAHR

Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, MUSS dieses Gerät gemäß den örtlichen elektrischen Vorschriften fachgerecht geerdet werden. Fehlen entsprechende örtliche Vorschriften, gilt die aktuelle Ausgabe des National Electrical Code ANSI/NFPA Nr. 70. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Teil 1 oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

Das Gerät NUR an einer korrekt geerdeten Netzsteckdose anschließen. Der Grill ist so aufzustellen, dass im Notfall das Netzkabel schnell gezogen werden kann. Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, müssen sich alle Bedienelemente in der Stellung "OFF" (AUS) befinden. Andernfalls kann es zu Lichtbogenbildung kommen.

Wo erforderlich, ist von einem zugelassenen Elektriker gemäß DIN eine entsprechende Steckdose anzubringen oder ein Festanschluss herzustellen.

Nachdem die Verkabelung und der Netzanschluss vorgenommen worden sind, drehen Sie den Netzschalter in die Stellung "ON" **(EIN). Dieser Netzschalter kann für den täglichen Betrieb in der ON-Stellung verbleiben, er sollte jedoch bei Reinigungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten am Grill in die Stellung OFF (AUS) gebracht werden.**

GERÄTE FÜR DEN EXPORT:

Wenn das Gerät nicht mit einem flexiblen Netzkabel und Stecker ausgerüstet ist, muss für den Festanschluss ein externer, der Landesnorm entsprechender allpoliger Trennschalter installiert werden, dessen Kontaktabstand für alle Pole mindestens 3 mm beträgt. Bei Verwendung eines Netzkabels ohne Stecker ist der grün/gelbe Leiter mit der Klemme zu verbinden, die mit dem Erdungssymbol gekennzeichnet ist. Bei Verwendung eines Netzsteckers muss die Steckdose leicht zugänglich sein. Wenn das Netzkabel ersetzt werden muss, verwenden Sie ein vergleichbares Kabel, das Sie bei Ihrem Händler erhalten.

230-V-Geräte: Um eine Gefährdung durch Stromschläge zwischen Grill und anderen Geräten oder in unmittelbarer Nähe befindlichen Metallteilen zu verhindern, gibt es einen Schraubkontakt zum Potenzialausgleich. Zwischen diesem Schraubkontakt und den anderen Geräten / Metallteilen muss ein Potenzialausgleichskabel angeschlossen werden, um ausreichenden Schutz vor Potenzialdifferenzen zu bieten. Der Kontakt ist mit folgendem Symbol gekennzeichnet:

ELEKTRIK

SPANNUNG	PHASEN	FREQUENZ/Hz	A	kW		
120	1	50/60	15,0	1,8	NEMA 5-20P 20A, 125V STECKER	
208-240V BEI 208	1	50/60	8,5	1,8	NEMA 6-15P 15A, 250V STECKER	
208-240V BEI 240	1	50/60	9,5	2,3	NEMA 6-15P 15A, 250V STECKER	
230	3	50/60	9,0	2,1	CEE 7/7 220-230V STECKER	

Stromlaufpläne befinden sich an der Innenseite der Abdecktafel der Küchenmaschine

⚠ GEFAHR

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN SERVICETECHNIKER GEMÄSS DEN GELTENDEN ELEKTRISCHEN VORSCHRIFTEN VORGENOMMEN WERDEN.

⚠ GEFAHR

DIE SPANNUNG DER STROMQUELLE MUSS DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN SPANNUNG ENTSPRECHEN.

INSTALLATION

ÜBERBAUVARIANTEN UND MONTAGEANFORDERUNGEN

ÜBERBAUVARIANTEN (AB WERK VORINSTALLIERT)

Passendem Warmhalteschrank **AR-7H** ***über*** passendem Warmhalteschrank **AR-7H**

Satz Füße 152-mm **5001414** oder Satz Räder 127-mm **4007** und Stapelsatz ***5009711*** erforderlich innerhalb der USA. Außerhalb der USA sind 152-mm Beine mit angeflanschten Füßen **5001761** erforderlich, die mit dem Boden zu verschrauben sind.

[GESAMTHÖHE: 1953mm]

AR-7E Rotisserie-Grill ***über*** passendem Warmhalteschrank **AR-7H**

Satz Füße 152-mm **5001414** oder Satz Räder 127-mm **4007** und Stapelsatz (je nach Spannung **5008787**, **5008948** oder **5008922**) erforderlich innerhalb der USA. Außerhalb der USA sind 152-mm Beine mit angeflanschten Füßen **5001761** erforderlich, die mit dem Boden zu verschrauben sind.

[GESAMTHÖHE: 1953mm]

AR-7VH Abzugshaube ***über*** **AR-7E** Rotisserie-Grill über passendem Warmhalteschrank **AR-7H**

Erfordert 152-mm Beine mit angeflanschten Füßen **5001761**, die mit dem Boden zu verschrauben sind.

[GESAMTHÖHE: 2307mm]

VORSICHT

BEI ÜBERBAUVARIANTEN SIND AUSSERHALB DER USA ANGEFLANSCHTE FÜSSE ERFORDERLICH, DIE MIT DEM BODEN ZU VERSCHRAUBEN SIND.

VORSICHT

VERGEWISSERN SIE SICH, DASS SIE DIE BEFESTIGUNG AN ALLEN 4 PUNKTEN ORGENOMMEN HABEN.

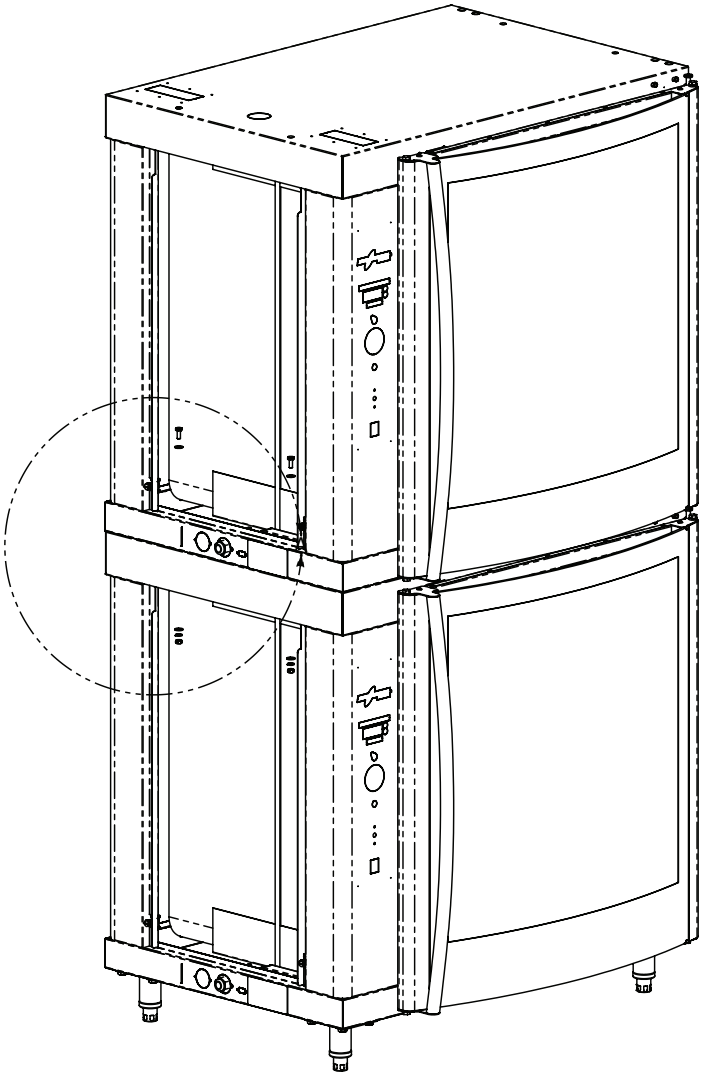
ANLEITUNG ZUR ÜBERBAUMONTAGE

Der Warmhalteschrank kann in der oberen oder unteren Position mit einem anderen identischen Warmhalteschrank oder einem passenden Rotisserie-Ofen gestapelt werden.

Beim Aufsetzen einer Rotisserie auf einen dazu passenden Warmhalteschrank oder Aufsetzen eines Warmehalteschranks auf einem anderen Warmhalteschrank sind zur Befestigung nur Schrauben, Sicherungsscheiben und Sechskantmuttern erforderlich. Bei allen anderen Kombinationen sind zusätzliche Befestigungsteile für das Stapeln erforderlich (siehe vorherige Seite).

Alle Befestigungsöffnungen sind bereits ausgestanzt. Wenn der Rotisserie-Ofen der untere Ofen eines Stapels ist, muss sichergestellt werden, dass der Ofen auf einer nicht brennbaren Fläche steht. Die Aufsetzkombination erfordert einen Mindestfreiraum von 152 mm an der Rückseite und an beiden Seiten.

1. Die Abdecktafeln von beiden Geräten entfernen.
2. Das obere Gerät anheben und vorsichtig in korrekter Ausrichtung auf das untere Gerät aufsetzen.
3. Die Geräte durch Einsetzen einer Sechskantschraube, flachen Unterlegscheibe und Sicherungsscheibe in jedes Loch des oberen Geräts sichern und diese in die Einsätze an der Oberseite des unteren Geräts einschrauben. Alle vier Schrauben sicher festziehen.
4. Die Abdecktafeln an beiden Geräten anbringen.



GESTAPELTE BAUGRUPPE, WAR MHALTESCHRANK AR-7H ÜBER AR-7H (5009711)

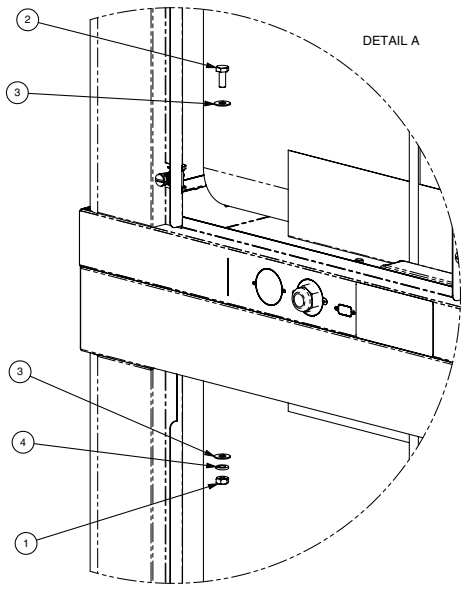


ABB. NR.	ART.-NR.	BEZEICHNUNG DES TEILS	ANZ.
1	NU-2437	SECHSKANTMUTTER, 1/4-20 ROSTFR. STAHL	4
2	SC-27385	SECHSKANTSCHRAUBE, 1/4-20 X 3/4 ZOLL LANG	4
3	WS-22094	UNTERLEGSCHEIBE, 1/4 ZOLL, FLACH, 5/8 AD 18-8 ROSTFR. STAHL	8
4	WS-2294	SICHERUNGSSCHEIBE, 1/4 ZOLL	4

INSTALLATION

AR-7H — OPTIONEN UND ZUBEHÖR

BEZEICHNUNG		ARTIKELNUMMER
TÜRVARIANTEN	FLACH, EINFACHVERGLASUNG, MIT GRIFF	5009591
	FLACH, EINFACHVERGLASUNG, OHNE GRIFF	5009815
TÜRGRIFF	HINTEN	HD-26900
STEUERUNGSOPTIONSSATZ	FÜR SOFTWARE-DOKUMENTATION	5000886
HACCP-NETZWERKOPTIONEN	HACCP-DOKUMENTATION	FÜR ZUGEHÖRIGE TEILENUMMERN SIEHE HACCP SPEZIFIKATION NR. 9015
	HACCP MIT KÜCHENMANAGEMENT	
BEINE	BAUGRUPPE, 152mm	5001414
	BAUGRUPPE, ANGEFLANSCHTE FÜSSE 152mm	5001761
ÜBERBAUGRUPPE	AR-7H ÜBER AR-7H	5009711
(AB WERK VORINSTALLIERT)	AR-7E ÜBER AR-7H (208-240V, 1PH)	5008787
	AR-7E ÜBER AR-7H (208-240V, 3PH)	5008948
	AR-7E OVER AR-7H (380-415V)	5008922
EINSCHUB	CHROM	SH-2851
	EDELSTAHLGITTER	SH-24720
GESTELLE, EDELSTAHL	MIT LAGERREGAL	FR-26550
	OFFEN (AR-7H ÜBER 750-S ODER 6•10ESiN)	5002058

BEDIENUNGSANLEITUNG

VORBEREITUNG

1. Das Gerät muss waagrecht aufgestellt werden und darf NICHT in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es durch Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schwierige Bedingungen beeinträchtigt wird.

2. Vor der inbetriebnahme, Schrankinneres und -äußeres mit einem feuchten,sauberen Tuch und einer Seifenlösung reinigen. Sorgfältig spülen.

3. Die Seitenschienen des Schranks reinigen und anbringen. Die Einschübe müssen mit dem gebogenen Ende nach oben und in Richtung Schrankrückseite eingesetzt werden.

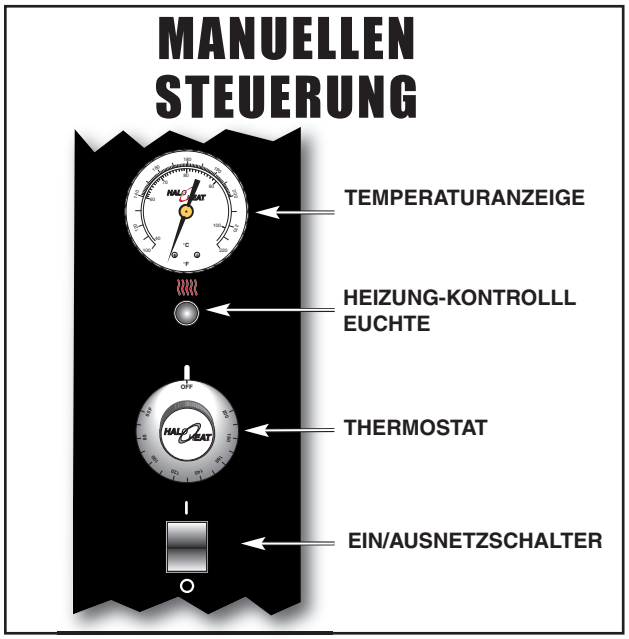
4. Machen Sie sich vor dem Betrieb des Geräts mit der Funktionsweise der Bedienelemente vertraut. Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und heben Sie es zum Nachschlagen auf.

GEFAHR

ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.



HEIZVERFAHREN

1. **30 MINUTEN LANG BEI 93 °C (200 °F) VORWÄRMEN.** Wenn der Thermostat nach rechts auf „On“ (Ein) gedreht wird, leuchtet die Kontrollleuchte auf; sie bleibt an, solange Heizleistung angefordert wird. Mindestens 30 Minuten lang vorwärmen, bevor der Warmhalteschrank mit Speisen beladen wird. Die Kontrollleuchte erlischt nach ca. 30 Minuten oder wenn die Lufttemperatur im Schrank die vom Bedienungspersonal eingestellte Temperatur erreicht hat.

2. **DEN SCHRANK NUR MIT HEISSEN SPEISEN LADEN.** Dieser Warmhalteschrank ist dazu vorgesehen, heiße Speisen auf Serviertemperatur zu halten. Es dürfen nur heiße Speisen in den Schrank geladen werden. Vor dem Laden des Schranks mit Speisen muss mit einem Speisethermometer geprüft werden, ob alle Produkte eine Kerntemperatur von 60 bis 71 °C erreicht haben. Alle Speisen, die nicht im korrekten Temperaturbereich sind, müssen vor dem Laden in den Warmhalteschrank aufgewärmt werden.

3. **SETZEN SIE DEN THERMOSTAT AUF 71 °C ZURUCK.** Prüfen Sie, ob die Schranktüre sicher geschlossen ist, und stellen Sie anschließend den Thermostat auf 71 °C ein. **DIESE EINSTELLUNGEN SIND EVTL. NICHT ENDGÜLTIG.** Der korrekte Temperaturbereich für die warmgehaltenen Produkte hängt von der Art und Menge des Produktes ab. Wenn Speisen längere Zeit warmgehalten werden, sollte die Kerntemperatur der einzelnen Speisen regelmäßig gemessen werden, um sicherzustellen, dass der korrekte Temperaturbereich eingehalten wird von 60 bis 71 °C

THERMOSTAT/ZÜNDFLAMMENEINSCHALTFOLGE

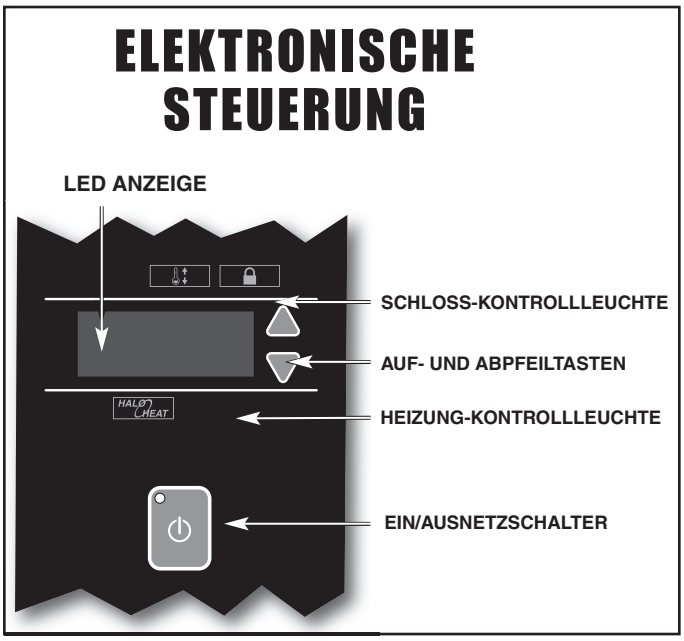
Immer wenn der Thermostat eingeschaltet wird, zeigt die Kontrollleuchte den EIN/AUS-Zustand des Heizkabels an; und durch das Ein- und Ausschalten des Ofens wird die eingestellte Temperatur beibehalten. Wenn diese Kontrollleuchte nach dem normalen Einschalten nicht aufleuchtet, müssen Stromversorgung, Thermostat und/oder Kontrollleuchte geprüft werden. Wenn der Warmhalteofen die eingestellte Temperatur nicht beibehält, muss die Kalibrierung des Thermostats geprüft werden. Wenn der Warmhalteofen sich nicht erwärmt oder bei ausgeschaltetem Thermostat ununterbrochen heizt, muss der Thermostat auf korrekte Funktionsweise geprüft werden. Falls diese Punkte geprüft wurden und in Ordnung waren, muss eine Durchgangs- und Widerstandsprüfung des Heizkabels vorgenommen werden. SIEHE STROMLAUFPLAN.

THERMOSTATKALIBRIERUNG

Der Thermostat wurde im Werk präzisionskalibriert. Gewöhnlich ist keine Einstellung oder Neukalibrierung erforderlich, es sei denn, der Thermostat wurde auf dem Transportweg falsch behandelt oder während des Betriebs verstellt bzw. beschädigt. Ein Thermostat mit einem Messkopf funktioniert mit Hydraulikdruck; daher führt eine Verbiegung des Messkopfs zu einer Volumenänderung und ändert daher die Genauigkeit der Thermostatkalibrierung.

Ein Thermostat muss geprüft oder neu kalibriert werden, indem ein hochwertiges Thermometer in die Mitte der leeren Warmhalterkammer gesetzt wird. **NICHT KALIBRIEREN, WENN SPEISEN IM WARMHALTEOFFEN SIND.** Der Thermostat muss eingestellt werden. Warten Sie bis sich die Temperatur am Einstellwert stabilisiert hat (mindestens eine Stunde). Nach Stabilisierung der Temperatur sollte die thermische Schwankung der Lufttemperatur im Warmhalteofen ungefähr mit der Thermostateinstellung übereinstimmen.

Wenn eine Kalibrierung erforderlich ist, muss die Kalibrierungsschraube sorgfältig justiert werden. Die Kalibrierungsschraube des Thermostats befindet sich im Thermostatuhrschaft. Wenn der Schaft festgehalten wird, wird die Thermostateinstellung durch Verdrehen der Kalibrierungsschraube um eine Minute nach rechts gesenkt. Beim Verdrehen nach links wird die Thermostateinstellung erhöht. Nachdem das gewünschte Ein-/Ausschaltverhalten des Thermostats erzielt wurde, muss die Kalibrierungsschraube versiegelt werden. Tragen Sie dazu einige Tropfen Emaille-Dichtmittel direkt auf die Kalibrierungsschraube auf. ***(Roter Nagellack oder ein gleichwertiges Produkt kann auch verwendet werden.)***



HEIZVERFAHREN

1. **30 MINUTEN LANG BEI 93 °C (200 °F) VORWÄRMEN.** Drücken Sie den ON-Schalter (EIN) und legen Sie mit den AUF-/AB-PFEILTASTEN eine Temperatur von 93 °C (200 °F) fest. Den Warmhalteschrank mindestens 30 Minuten lang vorwärmen, bevor er mit Speisen beladen wird.Die LED Heizen-Kontrollleuchte leuchtet auf, während die Heizmäntel stromführend sind.

2. **DEN SCHRANK NUR MIT HEISSEN SPEISEN LADEN.** Dieser Warmhalteschrank ist dazu vorgesehen, heiße Speisen auf Serviertemperatur zu halten. Es dürfen nur heiße Speisen in den Schrank geladen werden. Vor dem Laden des Schranks mit Speisen muss mit einem Speisethermometer geprüft werden, ob alle Produkte eine Kerntemperatur von 60 bis 71 °C erreicht haben. Alle Speisen, die nicht im korrekten Temperaturbereich sind, müssen vor dem Laden in den Warmhalteschrank aufgewärmt werden.

3. **SETZEN SIE DEN THERMOSTAT AUF 71 °C ZURUCK.** Prüfen Sie, ob die Schranktüre sicher geschlossen ist, und stellen Sie anschließend den Thermostat auf 71 °C ein. **DIESE EINSTELLUNGEN SIND EVTL. NICHT ENDGÜLTIG.** Der korrekte Temperaturbereich für die warmgehaltenen Produkte hängt von der Art und Menge des Produktes ab. Wenn Speisen längere Zeit warmgehalten werden, sollte die Kerntemperatur der einzelnen Speisen regelmäßig gemessen werden, um sicherzustellen, dass der korrekte Temperaturbereich eingehalten wird von 60 bis 71 °C

EIN/AUS-NETZSCHALTER

Drucken Sie einmal den on/off -Schalter (EIN/AUS) und die Kontrollleuchte wird aufleuchten. Halten Sie den on/off -Schalter (EIN/AUS) gedruckt, bis sich die LED-Anzeige abschaltet (mindestens drei Sekunden) und die Kontrollleuchte erlischt.

AUF- UND AB-PFEILTASTEN

Die Auf-/Ab-Pfeiltasten dienen fur verschiedene Einstellungen bei der Auswahl der Haltetemperatur. Beim kurzen Drucken einer Pfeiltaste wird auf der Anzeige zwei Sekunden lang die aktuelle Solltemperatur eingeblendet. Wenn eine Pfeiltaste gedruckt gehalten wird (mindestens acht Sekunden), ändert sich der Wert rasch. Wenn die Pfeiltaste schnell hintereinander gedruckt wird, ändert sich die Solltemperatur um jeweils einen Grad.

KALIBRIERUNGSANWEISUNGEN

Die Küchenmaschine einschalten und ein hochwertiges Thermoelement zur Temperaturüberwachung in der Mitte der Kammer einsetzen. Warten bis die Küchenmaschine eine Warmhaltetemperatur von 70 °C (160 °F) erreicht und sich bei dieser Temperatur stabilisiert hat. Nachdem die Küchenmaschine eine stabile Nachdem die Küchenmaschine eine stabile Temperatur hat, die Temperaturanzeige am Thermoelement mit der eingestellten Solltemperatur vergleichen und den Versatz korrigieren, indem gleichzeitig die Auf- und Ab-Pfeiltasten gedrückt werden (8 Sekunden lang), bis ein Temperaturversatzwert eingeblendet wird.Dieser Versatzwert kann durch Drücken der Auf-Taste erhöht bzw. durch Drücken der Ab-Taste verringert werden. Beispiel: Wenn die Thermoelement- Temperatur 68 °C (155 °F) und die Sollwerttemperatur 70 °C (160 °F) beträgt, muss der Versatzwert -2 °C (-5 °F) sein, damit die Thermoelementtemperatur auf 70 °C (160 °F) erhöht wird.

SIGNALTON AKTIVIEREN/DEAKTIVIEREN

Ein Signalton ertönt, wenn ein Fehlercode angezeigt wird. Um zwischen „Signaltonmodus ein“ und „Signaltonmodus aus“ wechseln zu können, muss die Steuerung ausgeschaltet sein; danach die AB-Pfeiltaste gedrückt halten. Der aktuelle Signaltonmodus („EIN” oder „AUS“) wird auf dem Bildschirm angezeigt. Mit den AUF- oder AB-Pfeiltasten wird zwischen den beiden Modi gewechselt.

FAHRENHEIT/CELSIUS

Um zwischen Fahrenheit und Celsius zu wechseln, bei ausgeschalteter Steuerung die AUF-Pfeiltaste gedrückt halten, bis die aktuelle Maßeinheit am Bildschirm angezeigt wird. Entweder die AUF- oder AB-Pfeiltaste drücken, um zwischen den beiden Optionen zu wechseln.

Die Steuerung verfugt uber eine vierstellige LED anzeige. Wenn die Anzeige eingeschaltet ist, zeigt sie die aktuelle Warmhaltetemperatur sowie Diagnoseinformationen.

SPERREN UND FREIGEBEN DES BEDIENUNGSPULTES

Die Heizungssteuerungen sind versperrbar, damit die eingestellten Temperaturen nicht verändert werden können. Zum Sperren der Anzeige halten Sie den ON/OFFSchalter (EIN/AUS) gedruckt und drucken gleichzeitig die Auf-Pfeiltaste. Die LED „LOCK“ (Schloss) leuchtet auf. Wenn die Schloss-LED leuchtet, können keine Programmierfolgen eingegeben werden; die einzig mögliche Tastendruck- kombination ist die fur das Aufheben der Tastenfeldsperre. Zur Freigabe der Anzeige halten Sie den ON/OFFSchalter (EIN/AUS) gedruckt und drucken gleichzeitig die Ab-Pfeiltaste. Die LED „LOCK“ (Schloss) erlischt. Das Tastenfeld kann wieder normal benutzt werden.

HACCP UND KÜCHENMANAGEMENT-SOFTWARE

Diese Halteschränke können mit einer optionalen seriellen Kommunikationsschnittstelle bestellt werden, die Anschluss über ein Gateway-Gerät an das Internet ermöglicht. Das kann Temperatur-Aufzeichnungsdaten sowie Setup und Diagnoseinformationen liefern, die für HACCP- Dokumentation verwendet werden können.

NAFEM DATA PROTOCOL COMPLIANT

ALLGEMEINE RICHTLINIEN ZUM WARMHALTEN

Chefs, Köche und anderes Küchenpersonal wenden verschiedene Zubereitungsmethoden an. Die korrekten Warmhaltetemperaturen für eine bestimmte Speise hängen vom Feuchtigkeitsgehalt, der Dichte, Masse und der gewünschten Serviertemperatur ab. Sichere Warmhaltetemperaturen müssen auch Verdaulichkeit berücksichtigen, die die Länge der Warmhaltedauer einer bestimmten Speise bestimmt.

Die Halo-Heat erhält die maximale Feuchtigkeit der Speise, ohne Wasser oder Dampf zuführen zu müssen. Durch Beibehaltung des maximalen natürlichen Feuchtigkeitsgehaltes bleibt der Geschmack der Speise erhalten und echter. Zusätzlich zum Beibehalten des Feuchtigkeitsgehaltes sorgen die sachten Eigenschaften der Halo-Heat für eine einheitliche Temperatur im Ofen, ohne dass ein Gebläse erforderlich ist, welches wieder zu weiteren Feuchtigkeitsverlusten auf Grund von Verdampfung und Verdunstung führt.

Wenn die Speise nach dem Garen sofort in einen Schrank mit niedriger Temperatur zum Warmhalten von heißen Speisen umgelagert wird, kann sich Kondensation auf dem Produkt und im Inneren von Kunststoffbehältern niederschlagen, die in Selbstbedienungsanwendungen benutzt werden. Wenn die Speise etwas Abdampfen kann, kann dieses Problem eventuell vermieden werden. Um die Sicherheit und Qualität frisch gekochter Speisen zu präservieren, darf für dieses Abdampfen maximal ein bis zwei Minuten gewartet werden.

Die meisten Halo-Heat-Warmhalteöfen sind mit einer Thermostatregelung zwischen 16 und 93 °C ausgestattet. Wenn der Ofen über Entlüftungsöffnungen verfügt, müssen diese geschlossen werden, um Feuchtigkeitsverluste zu vermeiden, oder geöffnet werden, damit die Speise knusprig bleibt.

Die Vitrine ist mit einem Thermostat ausgestattet, die einen Einstellbereich von 1 bis 10 hat. Die Kerntemperatur der aufbewahrten Speisen muss mit einem metallenen Thermometer gemessen werden. Der Thermostat muss so eingestellt werden, dass die beste geeignete Einstellung auf Basis der Produkt- Kerntemperatur erhalten wird.

WARMHALTE-TEMPERATURBEREICH

FLEISCH	CELSIUS
RINDERBRATEN — Englisch	54 °C
RINDERBRATEN — Med/Well Done	68 °C
RINDERBRUST	71 — 79 °C
CORNED BEEF	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
HOCHRIPPE — Englisch	54 °C
STEAKS — Gebraten/Gebacken	60 — 71 °C
RIPPCHEN — Rind oder Schwein	71 °C
KALB	71 — 79 °C
SCHINKEN	71 — 79 °C
SCHWEIN	71 — 79 °C
LAMM	71 — 79 °C
GEFLÜGEL	
HÜHNCHEN— Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
ENTE	71 — 79 °C
PUTE	71 — 79 °C
ALLGEMEIN	71 — 79 °C
FISCH/MEERESTIERE	
FISCH — Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
HUMMER	71 — 79 °C
GARNELEN — Gebacken	71 — 79 °C
BACKWAREN	
BROTE/BRÖTCHEN	49 — 60 °C
VERSCHIEDENE	
KASSEROLEN	71 — 79 °C
TEIG — Gären	27 — 38 °C
EIER —Setzei/Spiegelei	66 — 71 °C
GEFRORENE HAUPTSPEISEN	71 — 79 °C
VORSPEISEN	71 — 82 °C
NUDELN	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
KARTOFFEL	82 °C
FERTIGTELLER	60 — 74 °C
SAUCEN	60 — 93 °C
SUPPE	60 — 93 °C
GEMÜSE	71 — 79 °C

DIE ANGEFÜHRTEN WARMHALTETEMPERATUREN SIND NUR VORGESCHLAGENE RICHTLINIEN. ALLE SPEISEN MÜSSEN AUF BASIS DER PRODUKTKERNTEMPERATUR WARMGEHALTEN WERDEN. BEI DEN ANFORDERUNGEN AN DIE KERNTEMPERATUR MÜSSEN IMMER ALLE LOKALEN GESUNDHEITS- ODER HYGIEEVORSCHRIFTEN EINGEHALTEN WERDEN.

DESINFIZIERUNG

Geschmack und Aroma von Speisen sind häufig so eng verbunden, dass diese nur schwer - wenn überhaupt - getrennt werden können. Es gibt auch einen wichtigen und untrennbaren Zusammenhang zwischen Reinheit und Geschmack. Reinheit, höchste Betriebseffizienz und Aussehen von Gastronomiegeräten tragen beachtlich zu schmackhaften, appetitlichen Speisen bei. Gute Gastronomiegeräte, die sauber gehalten werden, funktionieren besser und halten länger.

Die meisten Speisen verbreiten ihr eigenes Aroma, aber nehmen auch andere Gerüche auf. Leider besteht bei dieser Absorption kein Unterschied zwischen GUTEN und SCHLECHTEN Gerüchen. Die meisten unerwünschten Geschmackstoffe und Gerüche bei der Speisenzubereitung werden durch Bakterienwachstum verursacht. Sauerwerden, Ranzigwerden, Muffigkeit, abgestandene oder andere NEGATIVE Geschmackseinflüsse sind oft das Resultat von Keimbildung.

Die einfachste Weise, guten, unbeeinträchtigten und natürlichen Geschmack zu gewährleisten, ist gründliche Sauberkeit. Das bedeutet gute Kontrolle von sichtbaren (Schmutz) und unsichtbaren (Keime) Verunreinigungen. Gründliche Hygiene gewährleistet unverzichtbare Sauberkeit. Sie gewährleistet ein attraktives Aussehen der Gastronomiegeräte sowie maximale Effizienz und Nutzbarkeit. Noch wichtiger ist, dass ein gutes Hygieneprogramm einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten ist, die durch Speisen verursacht werden.

Eine kontrollierte Warmhalteumgebung für zubereitete Speisen ist einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten, die durch Speisen verursacht werden. Die Temperaturüberwachung und -kontrolle bei Anlieferung, Lagerung, Zubereitung und beim Servieren der Speisen sind ebenso wichtig.

Die genaueste Methode zum Messen sicherer Temperaturen von heißen und kalten Speisen ist das Messen der Produktkerntemperatur. Ein hochwertiges Thermometer ist ein effektives Hilfsmittel dafür und sollte regelmäßig für alle Produkte benutzt werden, bei denen eine bestimmte Warmhaltetemperatur erforderlich ist.

Ein umfassendes Hygieneprogramm muss sich auf die Einschulung des Personals in grundlegende Hygiene- und Desinfizierungsaufgaben konzentrieren. Dazu gehören persönliche Hygiene, korrekte Handhabung roher Nahrungsmittel, Kochen bei einer sicheren Produktkerntemperatur und die routinemäßige Überwachung von Kerntemperaturen - von der Anlieferung bis zum Servieren.

Die meisten speisenbedingten Krankheiten können durch korrekte Temperaturregelung und ein umfangreiches Hygieneprogramm vermieden werden. Beide diese Faktoren sind wichtig, um Qualitätsservice als Grundlage der Kundenzufriedenheit aufzubauen. Sichere Handhabung von Nahrungsmitteln zur Verhinderung von speisenbedingten Krankheiten ist von entscheidender Bedeutung für die Gesundheit und Sicherheit der Kunden.

HACCP ist ein Akronym für „Hazard Analysis (bei) Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse an kritischen Kontrollpunkten) und ist ein Qualitätskontrollprogramm für Betriebsverfahren, die die Intaktheit, Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln sichern. Schritte zur Unterstützung von Nahrungsmittel-Sicherheitspraktiken sind sowohl kosteneffektiv als auch relativ einfach. HACCP-Richtlinien gehen zwar weit über den Umfang dieses Handbuchs hinaus, weitere Informationen sind jedoch über folgende Kontaktstelle zu erhalten:

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION 1-888-SAFEFOOD

PRODUKTKERNTEMPERATUREN VON SPEISEN	
HEISSE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	4 BIS 60 °C
KRITISCHE ZONE	21 BIS 49 °C
SICHERHEITSZONE	60 BIS 74 °C
KALTE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 4 °C
SICHERHEITSZONE	2 BIS 4 °C
GEFRORENE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 0 °C
KRITISCHE ZONE	-18 BIS 0 °C
SICHERHEITSZONE	-18 °C ODER DARUNTER

REINIGUNG UND VORBEUGENDE WARTUNG

SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN

Bei der Behandlung von Edelstahlflächen ist es wichtig, diese gegen Korrosion zu schützen. Rauhe, ätzende oder andere ungeeignete Chemikalien können die Schutzschicht des Edelstahls zerstören. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Reinigungswerkzeuge aus Metall schleifen die Oberfläche ab, zerstören die Schutzschicht und schaffen so Raum für Korrosionsbefall. Selbst Wasser, insbesondere hartes Wasser (mittlerer bis hoher Chlorgehalt), kann Oxidation und Lochfraß nach sich ziehen und somit zu Rost und Korrosion führen. Auch viele säurehaltigen Lebensmittel, die verschüttet werden oder deren Reste sich auf den Metalloberflächen befinden, tragen zur Korrosion von Edelstahlflächen bei.

Die Auswahl geeigneter Reinigungsmittel, -werkzeuge und -methoden sind entscheidend für das Aussehen und die Lebensdauer dieses Gerätes. Verschüttete Lebensmittel sollten am besten sofort entfernt und die Fläche sorgfältig abgewischt werden, mindestens jedoch einmal pro Tag. Nach der Benutzung von Reinigungsmitteln sollte die Fläche mit klarem Wasser abgespült werden. Danach sollte stehendes Wasser so schnell wie möglich weggewischt werden.

REINIGUNGSMITTEL

Benutzen Sie für die Edelstahlpflege nur zugelassene, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Diese Mittel müssen chemikalisch chlorfreie Verbindungen sein und dürfen kein quaternäres Salz enthalten. Benutzen Sie niemals Salzsäure (Hydrochlorid-Säure) zur Reinigung von Edelstahl. Benutzen Sie ausschließlich die vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel. Fragen Sie Ihren örtlichen Händler für Reinigungsmittel nach geeigneten Mitteln.

REINIGUNGSWERKZEUGE

Die Reinigung kann normalerweise mit einem geeignetem Reinigungsmittel und einem weichen, sauberen Tuch durchgeführt werden. Für stärkere Verschmutzungen benutzen Sie einen weichen, nicht scheuernden Reinigungsschwamm. Um Kratzer zu vermeiden, wischen Sie immer in Richtung der sichtbaren Maserung der Edelstahlfläche. Benutzen Sie niemals Drahtbürsten, Stahlwolle oder Metallspachtel, um die Lebensmittelreste zu entfernen.

⚠ VORSICHT

UM EDELSTAHLFLÄCHEN ZU SCHÜTZEN, BENUTZEN SIE NIEMALS AGGRESSIVE REINIGUNGSMITTEL, CHLOR ENTHALTENDE REINIGER ODER REINIGER, DIE QUATERNÄRE SALZE ENTHALTEN. BENUTZEN SIE NIEMALS HYDROCHLORID-SÄURE (SALZSÄURE) IN VERBINDUNG MIT EDELSTAHL.

WARTUNG UND REINIGUNG

PFLEGE UND SÄUBERN

Unter normalen Umständen wird dieser Grill lange Zeit störungsfrei seinen Dienst tun. Eine vorausgreifende Wartung ist nicht erforderlich. Die nachfolgend beschriebenen Maßnahmen zu Reinigung und Pflege werden jedoch die Lebensdauer und störungsfreie Nutzungszeit dieses Grills optimieren. Die Sauberkeit und der Zustand dieses Gerätes tragen erheblich zu seinem effizienten Betrieb und zu schmackhaften, appetitanregenden Grillprodukten bei. Gutes Gerät, das sauber gehalten wird, funktioniert besser und hält länger.

⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTS DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

VORSICHT

DIE METALLTEILE DIESES GERÄTS WERDEN WÄHREND DES BETRIEBS SEHR HEISS. UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN, BEI DER BEDIENUNG DIESES GERÄTS IMMER SCHUTZHANDSCHUHE TRAGEN.

TÄGLICHE REINIGUNG

1. Bringen Sie den Netzschalter des Grills in die Position “off” (AUS).
2. Warten, bis sich die Geräteoberfläche abgekühlt hat.
3. Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
4. Alle entnehmbaren Teile wie Regale und Schienen herausnehmen. Säubern Sie alle herausgenommenen Teile im Geschirrspülbereich oder einem Spülbecken. Verwenden Sie keine Schleif- oder Ätzmittel.
5. Alle Metallflächen im Ofeninneren mit einem Papiertuch abwischen, um lose Speisereste zu entfernen.
6. Säubern Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und einem wirkungsvollen Reinigungsmittel für den gewerblichen Bereich in der empfohlenen Stärke
7. Alle Metallflächen im Ofeninneren mit einem feuchten, sauberen Tuch oder Schwamm und einem hochwertigen kommerziellen Reiniger reinigen.

   HINWEIS: Keine Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Reiniger mit quaternären Ammoniumverbindungen benutzen. Nie Salzsäure an Edelstahl benutzen.
8. Entfernen Sie überschüssiges Wasser mit einem Schwamm. Anschließend mit einem sauberen Tuch trockenwischen oder an der Luft trocknen lassen. Lassen Sie die Tür geöffnet, bis der Innenraum vollständig trocken ist. Vor dem Betrieb wieder alle entnehmbaren Teile wie Regale und Schienen einsetzen.
9. Das Innere kann nach der Reinigung und Spülung mit einer Desinfizierungslösung ausgewischt werden. Diese Lösung muss zum Gebrauch auf Edelstahl und mit Nahrungsmittelkontakt zugelassen sein.
10. Wischen Sie das Bedienfeld und die Türgriffe gründlich ab, denn hier sammeln sich bevorzugt Schmutz und Bakterien. Trocknen Sie das Bedienfeld mit einem sauberen, weichen Tuch ab.
11. Um die Schutzbeschichtung von poliertem Edelstahl aufrecht zu erhalten, die Ofenaußenflächen mit einem Reiniger reinigen, der für Edelstahl empfohlen ist. Den Reiniger auf ein sauberes Tuch sprühen und in Maserungsrichtung des Edelstahls wischen. Optionale farbbeschichtete Außenflächen sollten mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abgewischt und mit einem sauberen Tuch getrocknet werden.
12. Säubern Sie die Glastüren mit einem Glasreiniger für den gewerblichen Bereich.

VORSICHT

Richten Sie sich immer nach den für die Säuberung und Hygiene von Geräten in der Nahrungsmittel-zubereitung geltenden Vorschriften.

GEFAHR

ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

ANLEITUNG ZUR STÖRUNGSBESEITIGUNG - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

Fehler code	Beschreibung/Ergebnisse	Mögliche Ursache
E-10	**Garraumtemperaturfühler (Kurzschluss)**	Messwert des Kammer-Luftsensors < 5°F. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-11	**Garraumtemperaturfühler (Verbindung unterbrochen)**	Messwert des Kammer-Luftsensors > 517°F. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-20	**KTM-Fühler (Kurzschluss)** *Gerät kann nur im Zeitmodus benutzt werden*	Messwert des Produktsensors < 5°F. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-21	**KTM-Fühler (Verbindung unterbrochen)** *Gerät kann nur im Zeitmodus benutzt werden*	Messwert des Produktsensors > 517°F. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-30	**Garraumtemperatur zu niedrig**	Gerät hat Sollwert nach mehr als 90 Minuten noch nicht erreicht.
E-31	**Übertemperatur im Garraum**	Temperatur im Gerät liegt seit mehr als 2 Minuten um 25°F über dem maximalen Kammersollwert. **Hinweis:** Warmhalteschränke mit diesem Fehlercode liegen mehr als 145°F über dem maximalen Sollwert.
E-50	**Temp.-Messfehler**	Das Werk verständigen.
E-51	**Temp.-Messfehler**	Das Werk verständigen.
E-60	**Echtzeituhr defekt**	Daten auf Voreinstellung eingestellt. Sicherstellen, dass Datum und Zeit korrekt eingestellt sind (falls zutreffend).
E-61	**Echtzeituhr defekt**	Das Werk verständigen.
E-78	**Niedrig Spannung des Stromnetz**	Spannung unter 90 V~ bei 125 V~-Gerät oder unter 190 V~ bei 208-240 V~-Gerät. Spannung korrigieren.
E-79	**Über Spannung des Stromnetz**	Spannung über 130 V~ bei 125 V~-Gerät oder über 250 V~ bei 208-240 V~-Gerät. Spannung korrigieren.
E-80	**EEPROM Fehler**	Sicherstellen, dass alle Temperaturen und Zeiten korrekt eingestellt sind. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-81	**EEPROM Fehler**	Das Werk verständigen.
E-82	**EEPROM Fehler**	Das Werk verständigen.
E-83	**EEPROM Fehler**	EEPROM kommuniziert nicht mit dem Prozessor. Möglicherweise defekter EEPROM oder Prozessor. Prüfen, dass +12 V und MASSE am Netzsteckverbinder korrekt verdrahtet sind. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-85	**EEPROM Fehler**	Das Werk verständigen.
E-86	**EEPROM Fehler**	Gesicherter HACCP-Speicher ist fehlerhaft. HACCP-Adresse wurde auf 1 zurückgesetzt. Möglicherweise defekter EEPROM. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-87	**EEPROM Fehler**	Gesicherte Versatzwerte sind fehlerhaft. Versatzwerte wurden auf 0 zurückgesetzt. Die Steuerung muss evtl. neu kalibriert werden. Möglicherweise defekter EEPROM. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-88	**EEPROM Fehler**	Alle Zeitgeber-Sollwerte wurden auf 1 Minute zurückgesetzt. Zeitgeber, falls zuvor aktiviert, sind nun deaktiviert. Möglicherweise defekter EEPROM.
E-90	**Taste verklemmt**	Eine Taste wird >60 Sekunden gedrückt gehalten. Steuerung korrigieren. Der Fehler setzt sich zurück, nachdem das Problem beseitigt wurde.
E-dS	**Datenschlüssel-Fehler**	Die Datenschlüssel-Digitalsignatur ist inkompatibel. Spannungsversorgung aus- und wieder einschalten und kompatiblen Datenschlüssel installieren, falls der Fehler weiterhin auftritt.
E-dT	**Datenschlüssel-Fehler**	Datenschlüssel ist mit Steuerung inkompatibel. Kompatiblen Datenschlüssel installieren.
E-dU	**Datenschlüssel abgetrennt**	Datenschlüssel installieren, Spannungsversorgung aus- und wieder einschalten, um den Fehler zurückzusetzen.

Hinweis: Im Zweifelsfall immer die Spannungsversorgung zur Steuerung aus- und wieder einschalten und das Werk verständigen, wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt.

Prüfen von Produktsensor und Luftsensor:

Den Produktsensor und Luftsensor in ein Eiswasserbad legen und einen Widerstandsmesser auf die Ohm-Skala einstellen. Der gemessene Widerstand muss 100 Ohm betragen. Falls er um mehr als 2 Ohm höher oder geringer ist, muss der Sensor ersetzt werden.

SERVICE

ANLEITUNG ZUR STÖRUNGSBESEITIGUNG - MANUELLEN STEUERUNG

FEHLER	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Ofen funktioniert nicht.	Unzureichende Stromversorgung. Defektes Netzkabel oder defekter Stecker. Defekter Netzschalter. Defekter Thermostat.	Stromquelle prüfen. Prüfen und ggf. auswechseln. Prüfen und ggf. auswechseln. Thermostat austauschen und kalibrieren.
Temperatur kann nicht gesteuert werden	Defekter Thermostat. Massegeschlossenes Element.	Thermostat austauschen und kalibrieren. Element austauschen (Element zu Masse prüfen, Element bei 27,7 Ohm).
Temperatur-Messanzeige ist inkorrekt.	Defekte Temperaturanzeige. Kalibrierung ist ungenau.	Temperaturanzeige austauschen. Den Anweisungen auf Seite 9 gemäß kalibrieren.

⚠ GEFAHR

BIS ZUM ABSCHLUSS ALLER WARTUNGSARBEITEN MUSS DER VERTEILERKASTEN GEGEN EINSCHALTEN GESICHERT ODER ALS AUSGESPERRT KENNZEICHNET SEIN.

⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTS DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

VORSICHT

DIESER ABSCHNITT IST NUR ALS HILFESTELLUNG FÜR QUALIFIZIERTE TECHNIKER BESTIMMT UND IST NICHT FÜR UNGESCHULTES ODER UNBEFUGTES WATUNGSPERSONAL GEDACHT.

⚠ GEFAHR

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN SERVICETECHNIKER GEMÄSS DEN GELTENDEN ELEKTRISCHEN VORSCHRIFTEN VORGENOMMEN WERDEN.

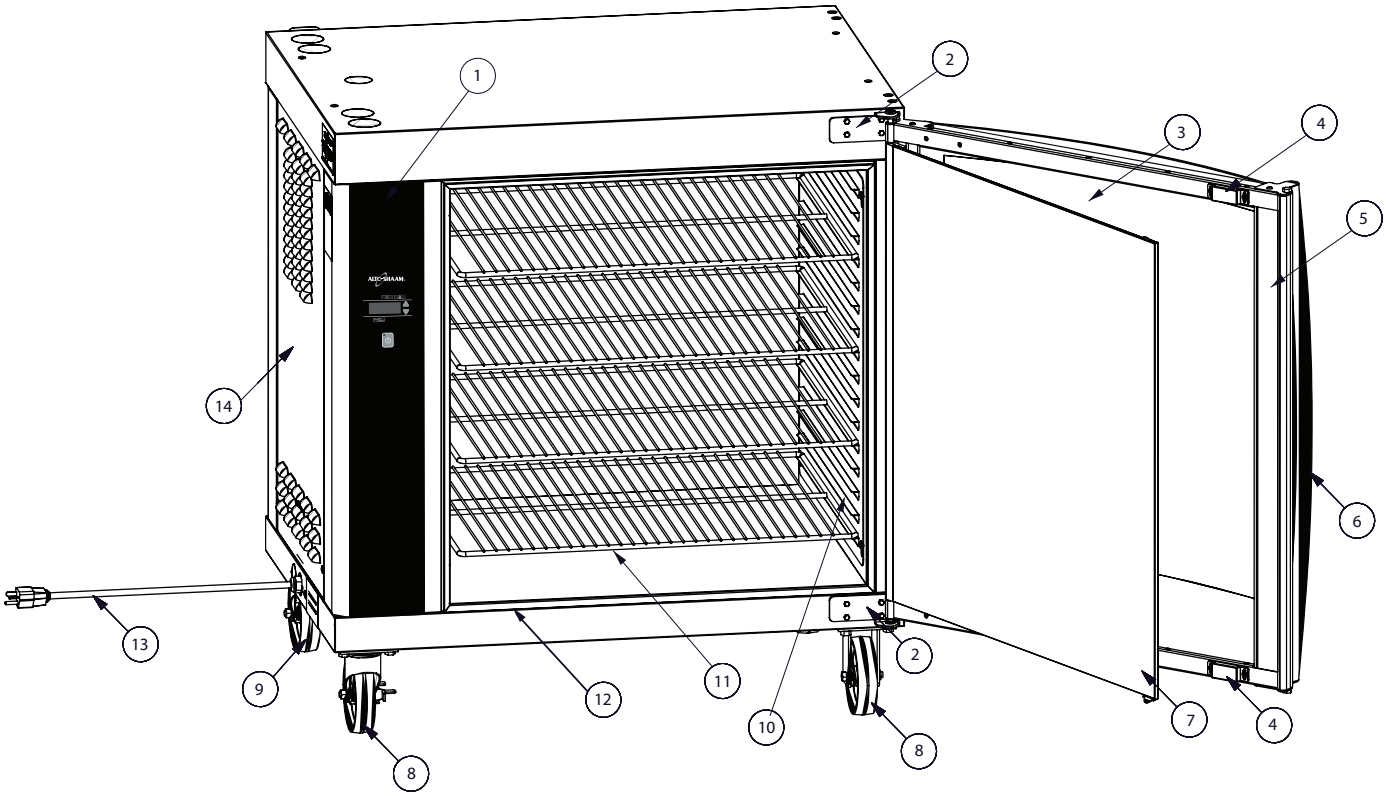
ERSATZKABELSATZ

HEIZKABEL-WARTUNGSSATZ NR. 4876

INHALT:

CB-3044	KABELHEIZELEMENT	64 M
CR-3226	KABELÖSE	8
IN-3488	ISOLIERECKE	2,44 M
BU-3105	ANSATZBUCHSE	8
BU-3106	SCHALENBUCHSE	8
SL-3063	ISOLIERHÜLSE	8
TA-3540	HOCHTEMPERATUR-KLEBEBAND	1 ROLLE
ST-2439	ZAPFEN, 10/32	8
NU-2215	SECHSKANTMUTTER	16

GESAMTDARSTELLUNG FÜR SERVICEARBEITEN (GEWÖLBTE TÜR ABB.)

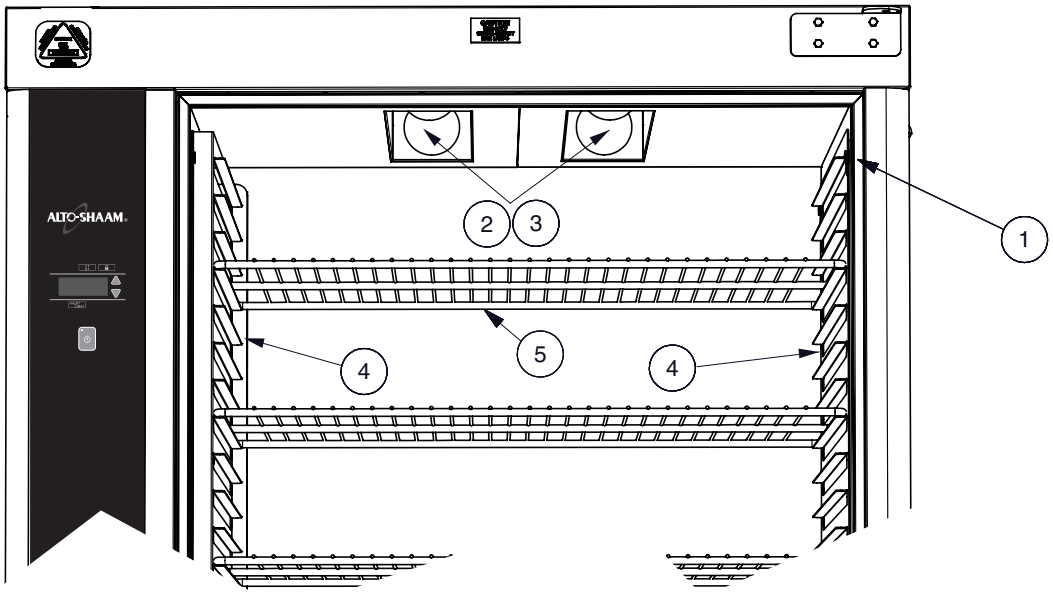


* OHNE. ABB.	MODELLEL >	MANUELLEN		ELEKTRONISCHE	
EINZELTEIL	**BEZEICHNUNG DES TEILS**	**ART.-NR.**	**MENGE**	**ART.-NR.**	**MENGE**
1	BEDIENUNGS-PULTAUFLAGE	PE-26003*	1	PE-25746	1
2	TÜRSCHARNIERE OBEN	1007672	2	1007672	2
	UNTEN	1007673	2	1007673	2
	SCHARNIERE, FLACHTÜR OBEN	1002596*	2	1002596*	2
	UNTEN	1002597*	2	1002597*	2
3	NUR ÄUSSERES GLAS, GEKRÜMMT	5007824	1	5007824	1
4	TÜRMAGNET	MA-27568	2	MA-27568	2
5	TÜRBAUGRUPPE VOLLSTÄNDIG, GEWÖLBTE BEDIENSEITE	5005773	1	5005773	1
	RÜCKSEITE	5006426*	1	5006426*	1
6	TURGRIFF	HD-26900	1	HD-26900	1
7	INNENSCHEIBE BEDIENSEITE	5006779	1	5006779	1
	RÜCKSEITE	5008322	1	5008322	1
8	ROLLEN SCHWENKBAR	CS-2026	2	CS-2026	2
9	STARR	CS-2025	2	CS-2025	2
10	SEITENSCHIENE LINKSSEITIG	5004361	1	5004361	1
	RECHTSSEITIG	5001901	1	5001901	1
11	EINSCHUB	SH-24720	4	SH-24720	4
12	DICHTUNG, TÜR	GS-25753	2	GS-25753	2
13	KABELSATZ 120V	CD-3397	1	CD-3397	1
	208/240V	CD-33840	1	CD-33840	1
	230V	CD-3922	1	CD-3922	1
14.	SEITENBLECH, BEDIENSEITE	DAS WERK UNTER ANGABE DER SERIENNUMMER VERSTÄNDIGEN			

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

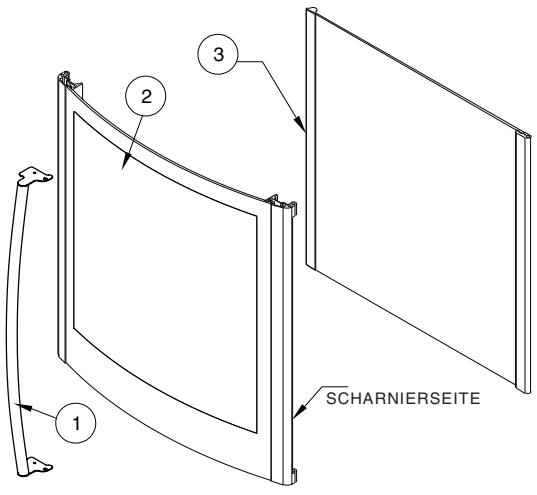
SERVICE

INNENANSICHT FÜR SERVICEARBEITEN



		MODELLEL >	MANUELLEN		ELEKTRONISCHE	
EINZELTEIL	BEZEICHNUNG DES TEILS		ART.-NR.	MENGE	ART.-NR.	MENGE
1	DICHTUNG, TÜR		GS-25753	2	GS-25753	2
2	LAMPEN	120V	LP-33598	4	LP-33598	4
		208/240V & 230V	LP-33803	4	LP-33803	4
3	LAMPENENFASSUNGEN		RP-3952	4	RP-3952	4
4	SEITENSCHIENE	LINKSSEITIG	5001901	1	5001901	1
		RECHTSSEITIG	5004361	1	5004361	1
5	EINSCHUB		SH-24720	4	SH-24720	4

TÜR-BAUGRUPPE (GEWÖLBTE TÜR, BEDIENSEITE ABB.)

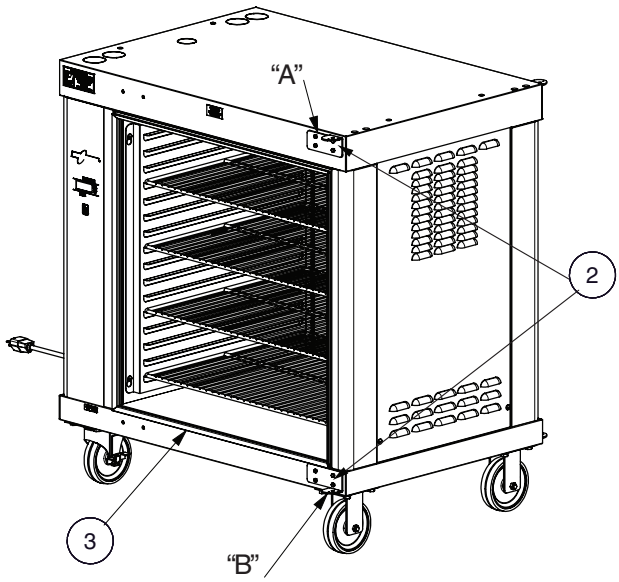


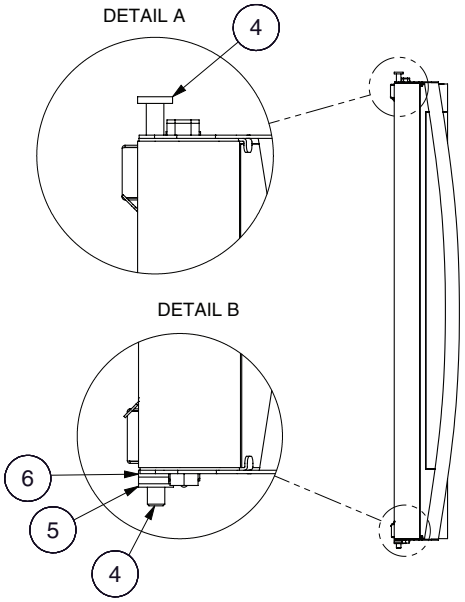
EINZELTEIL	BEZEICHNUNG DES TEILS		ART.-NR.	MENGE
1	TÜRGRIFF		HD-26900	1
2	AUSSENSCHEIBE		5007824	1
3	INNENSCHEIBE	BEDIENSEITE	5006779	1
		RÜCKSEITE	5008322	1

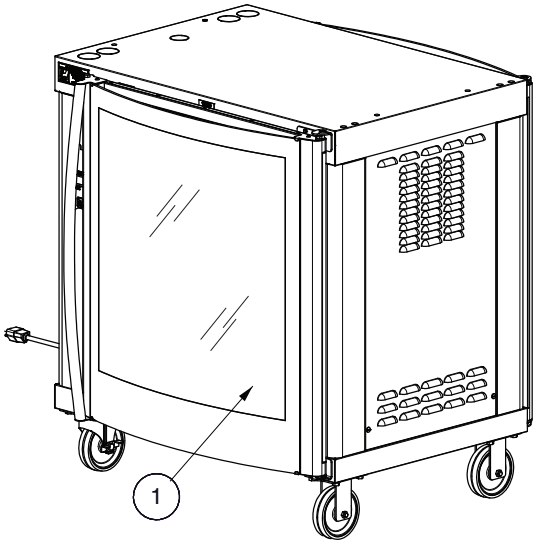
ERFORDERLICHE BEFESTIGUNGEN		
BEZEICHNUNG DES TEILS	ART.-NR.	MENGE
UNTERLEGSCHEIBE, TÜRABSTANDHALTER, UNTEN	1002143	1
UNTERLEGSCHEIBE M8	WS-22298	1
SCHRAUBE, 5/16-18 X 5/8	SC-2900	3
TÜRZAPFEN , OBEN	PI-26350	1
TÜRZAPFEN, UNTEN	PI-26352	1
SECHSKANT-KONTERMUTTER 5/16-18	NU-25897	1
SCHRAUBE , EINSATZ	SC-25781	1
SCHRAUBE , 8-32 X 3/8	SC-22378	6

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

GEWÖLBTE TÜR MIT DOPPELVERGLASUNG







AUSTAUSCH DER TÜR:

SCHRITT 1: MIT EINEM KLEINEN SCHRAUBENDERHER DEN OBEREN ZAPFEN (PI-26350) AUS HALTERUNG "A" NEHMEN.

SCHRITT 2: DIE TÜR MIT ABSTANDHALTERN AM GRILL MONTIEREN, WIE GEZEIGT (DETAIL B).

SCHRITT 3: VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE TÜR GERADE AUSGERICHTET IST, UND SETZEN SIE DEN OBEREN ZAPFEN WIEDER EIN

ACHTUNG

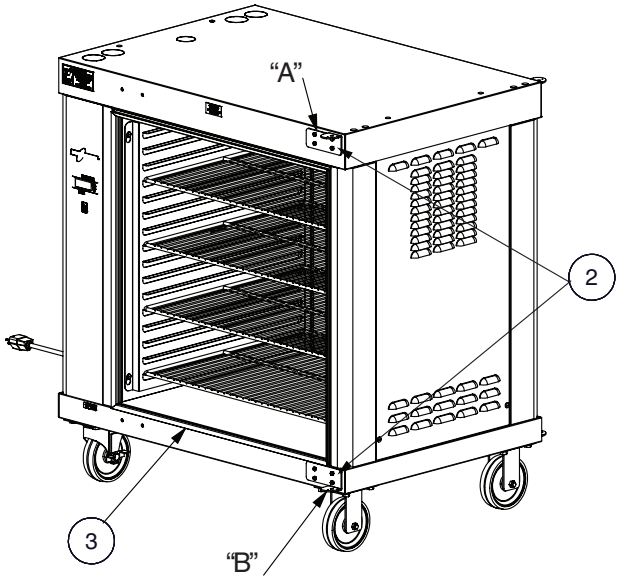
VERSUCHEN SIE NICHT, DIE TÜR OHNE FREMDE HILFE HERAUSZUNEHMEN. DIE TÜR IST SEHR SCHWER, WÜRDEBEIM HERUNTERFALLEN BESCHÄDIGT WERDEN UND KÖNNTE ERNSTHAFTE VERLETZUNGEN VERURSACHEN.

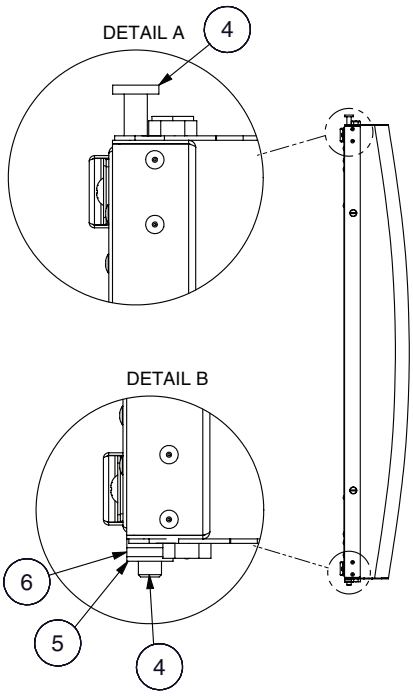
* OHNE. ABB.	MODELLEL >	MANUELLEN		ELEKTRONISCHE	
EINZELTEIL	BEZEICHNUNG DES TEILS	ART.-NR.	MENGE	ART.-NR.	MENGE
1	TÜR-BAUGRUPPE, GEWÖLBTE BEDIENSEITE	5005773	1	5005773	1
	RÜCKSEITE*	5006426	1	5006426	1
2	TÜRSCHARNIERE OBEN	1007672	1	1007672	1
	UNTEN	1007673	1	1007673	1
3	DICHTUNG, TÜR	GS-25753	2	GS-25753	2
4	TÜRZAPFEN OBEN	PI-26350	2	PI-26350	2
	UNTEN	PI-26352	2	PI-26352	2
5	UNTERLEGSCHEIBE	WS-22298	1	WS-22298	1
6	TÜRABSTANDHALTER	1002143	1	1002143	1

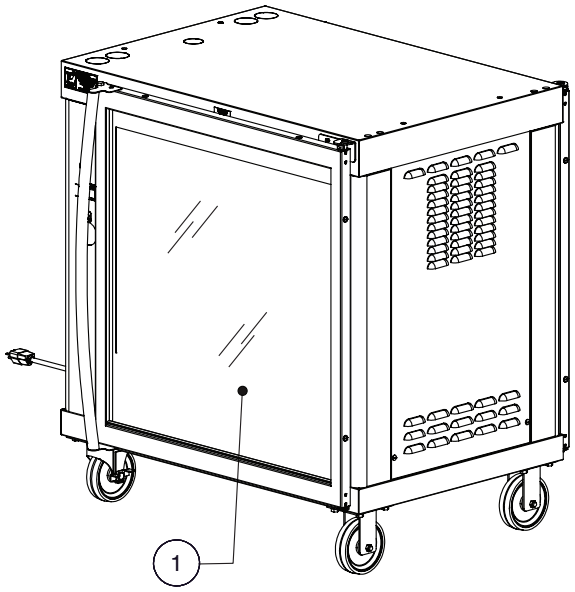
Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

SERVICE

FLACHE TÜR MIT EINFACHVERGLASUNG







AUSTAUSCH DER TÜR:

SCHRITT 1: MIT EINEM KLEINEN SCHRAUBENDERHER DEN OBEREN ZAPFEN (PI-26350) AUS HALTERUNG "A" NEHMEN.

SCHRITT 2: DIE TÜR MIT ABSTANDHALTERN AM GRILL MONTIEREN, WIE GEZEIGT (DETAIL B).

SCHRITT 3: VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE TÜR GERADE AUSGERICHTET IST, UND SETZEN SIE DEN OBEREN ZAPFEN WIEDER EIN

ACHTUNG

VERSUCHEN SIE NICHT, DIE TÜR OHNE FREMDE HILFE HERAUSZUNEHMEN. DIE TÜR IST SEHR SCHWER, WÜRDEBEIM HERUNTERFALLEN BESCHÄDIGT WERDEN UND KÖNNTE ERNSTHAFTE VERLETZUNGEN VERURSACHEN.

* OHNE. ABB.	MODELLEL >	MANUELLEN		ELEKTRONISCHE	
EINZELTEIL	BEZEICHNUNG DES TEILS	ART.-NR.	MENGE	ART.-NR.	MENGE
1	TÜR-BAUGRUPPE, FLACHE BEDIENSEITE	5009591	1	5009591	1
	RÜCKSEITE*	5009815	1	5009815	1
2	TÜRSCHARNIERE OBEN	1002596	1	1002596	1
	UNTEN	1002597	1	1002597	1
3	DICHTUNG, TÜR	GS-25753	2	GS-25753	2
4	TÜRZAPFEN OBEN	PI-26350	2	PI-26350	2
	UNTEN	PI-26352	2	PI-26352	2
5	UNTERLEGSCHEIBE	WS-22298	1	WS-22298	1
6	TÜRABSTANDHALTER	1002143	1	1002143	1

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

EDELSTAHL-RÜCKWAND

AUSTAUSCH DER RÜCKSEITE:

SCHRITT 1: HINTERE TÜR, GUMMIDICHTUNG, SCHARNIERE UND 28 SCHRAUBEN AUS DEM DICHTUNGSKANAL ENTFERNEN.

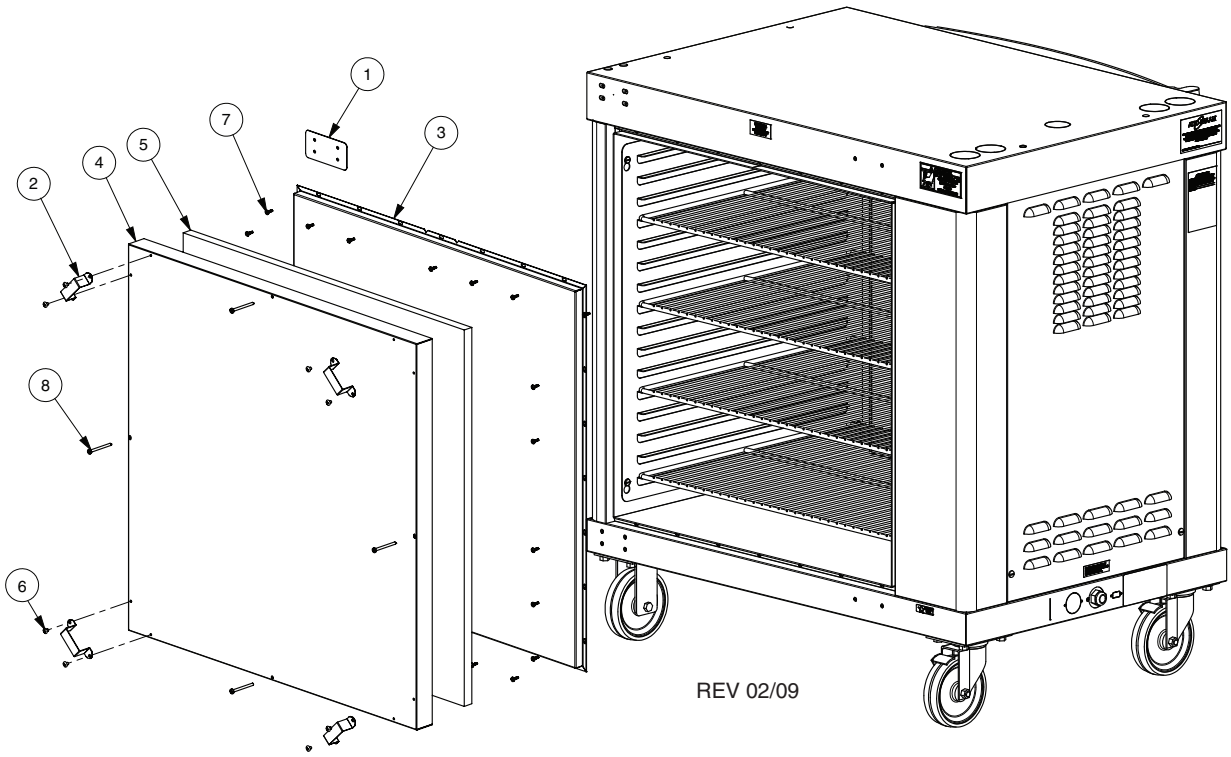
SCHRITT 2: INNERE RÜCKWAND MIT 24: SC-25849 BEFESTIGEN

SCHRITT 3: IN-2003 IN DIE ÄUSSERE RÜCKWAND EINSETZEN.

SCHRITT 4: ÄUSSERE RÜCKWAND MIT 4: SC-27843 BEFESTIGEN.

SCHRITT 5: 4 ABSTANDHALTER MIT JE 2: SC-2459 BEFESTIGEN.

SCHRITT 6: 2 SCHARNIERDECKPLATTEN MIT JE 4: SC-23151 BEFESTIGEN.

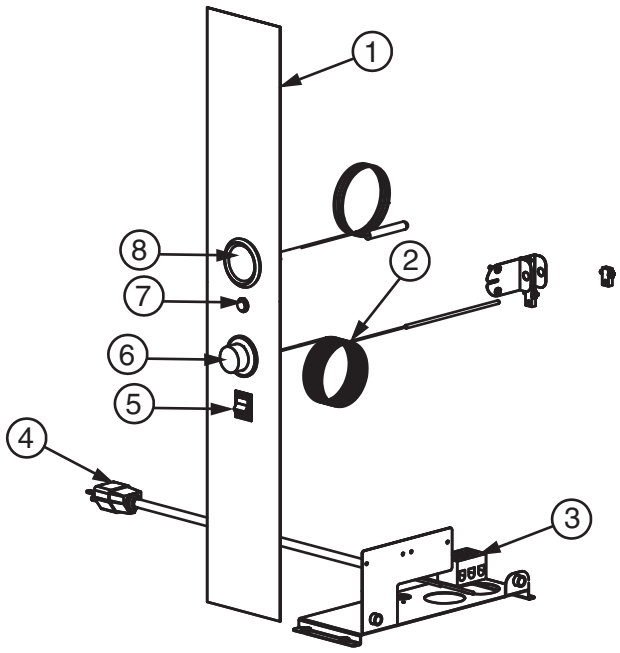


EINZELTEIL	BEZEICHNUNG DES TEILS	ART.-NR.	MENGE
1	ABDECKUNG, SCHARNIERBEFESTIGUNG	1002446	2
2	DISTANZSTÜCK, MASSIV SCHWARZ	1002822	4
3	RÜCKWAND, MASSIV, INNERE	1006652	1
4	RÜCKWAND, MASSIV	1006746	1
5	ISOLIERUNG, GLASFASER, #3 DENS ½ ZOLL STARK	IN-2003	2
6	SCHRAUBE 8-32 X 1/4" PHIL	SC-2459	8
7	SELBSTSCHNEIDEND 8-32 X ½	SC-25849	24
8	SCHRAUBE, 8/32 X 2 ZOLL LANG	SC-27843	4

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

SERVICE

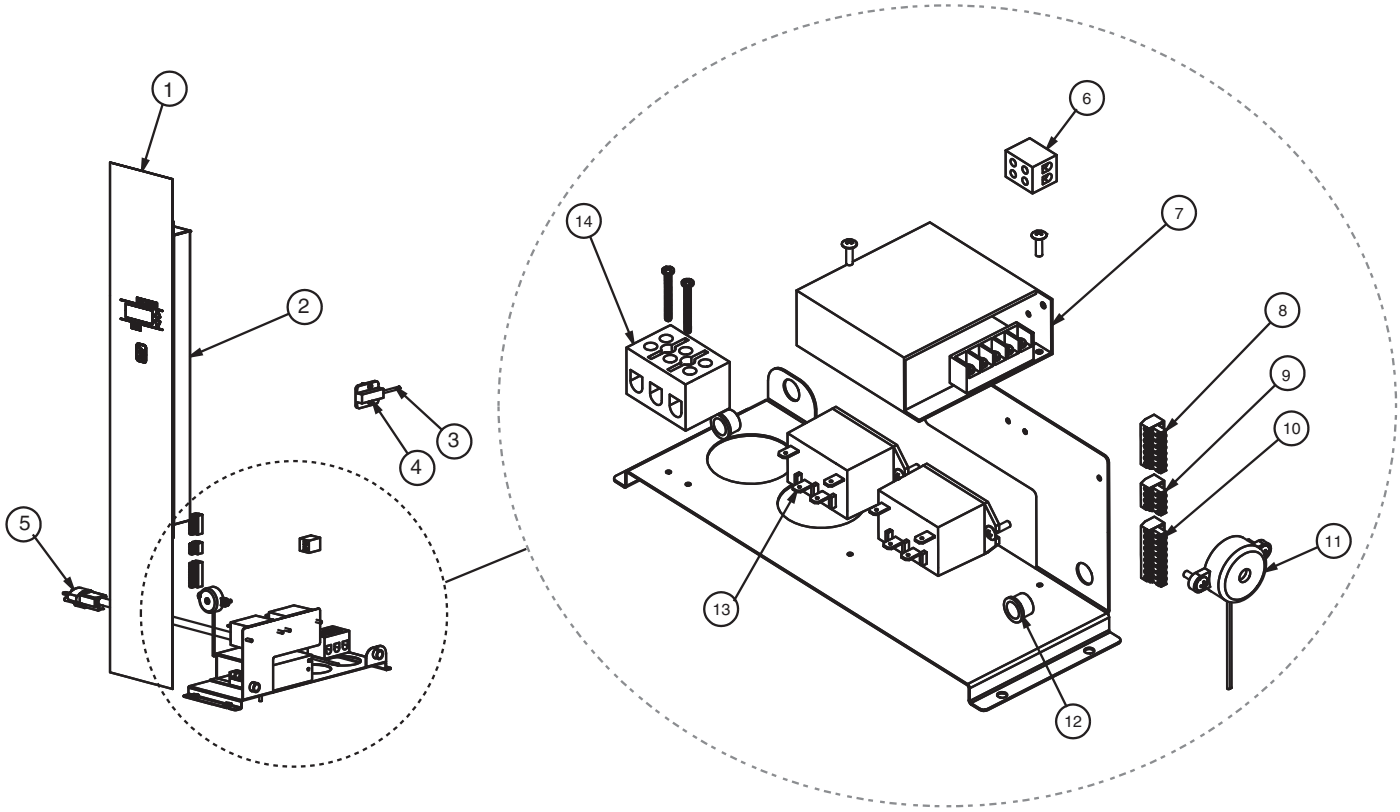
ELEKTRIK - MANUELLEN STEUERUNG



		MODELLEL >	MANUELLEN	
EINZELTEIL	BEZEICHNUNG DES TEILS		ART.-NR.	MENGE
1	BEDIENUNGS-PULTAUFLAGE		PE-26003	1
2	THERMOSTAT, LANGSAM, 93°C		TT-3057	1
3	KLEMMLEISTE		BK-3019	1
4	KABELSATZ	120V	CD-3397	1
		208/240V	CD-33840	1
		230V	CD-3922	1
5	KIPPSCHALTER, NETZ		SW-3887	1
6	THERMOSTATKNOPF		KN-3469	1
7	KONTROLLLEUCHTE,	120V	LI-3027	1
		208/240V	LI-3025	1
		230V	LI-3951	1
8	TEMPERATURANZEIGE		GU-3273	1

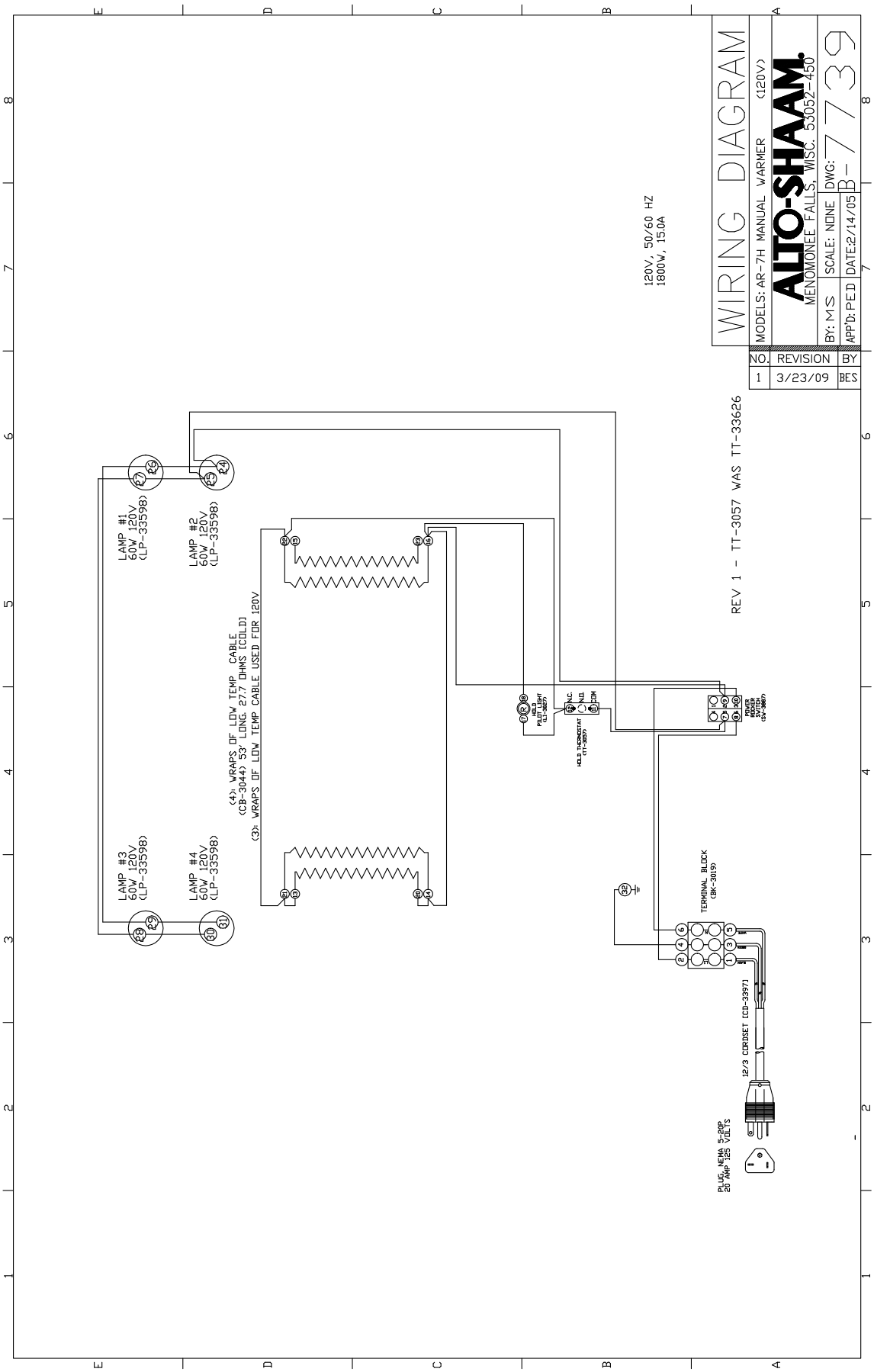
Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

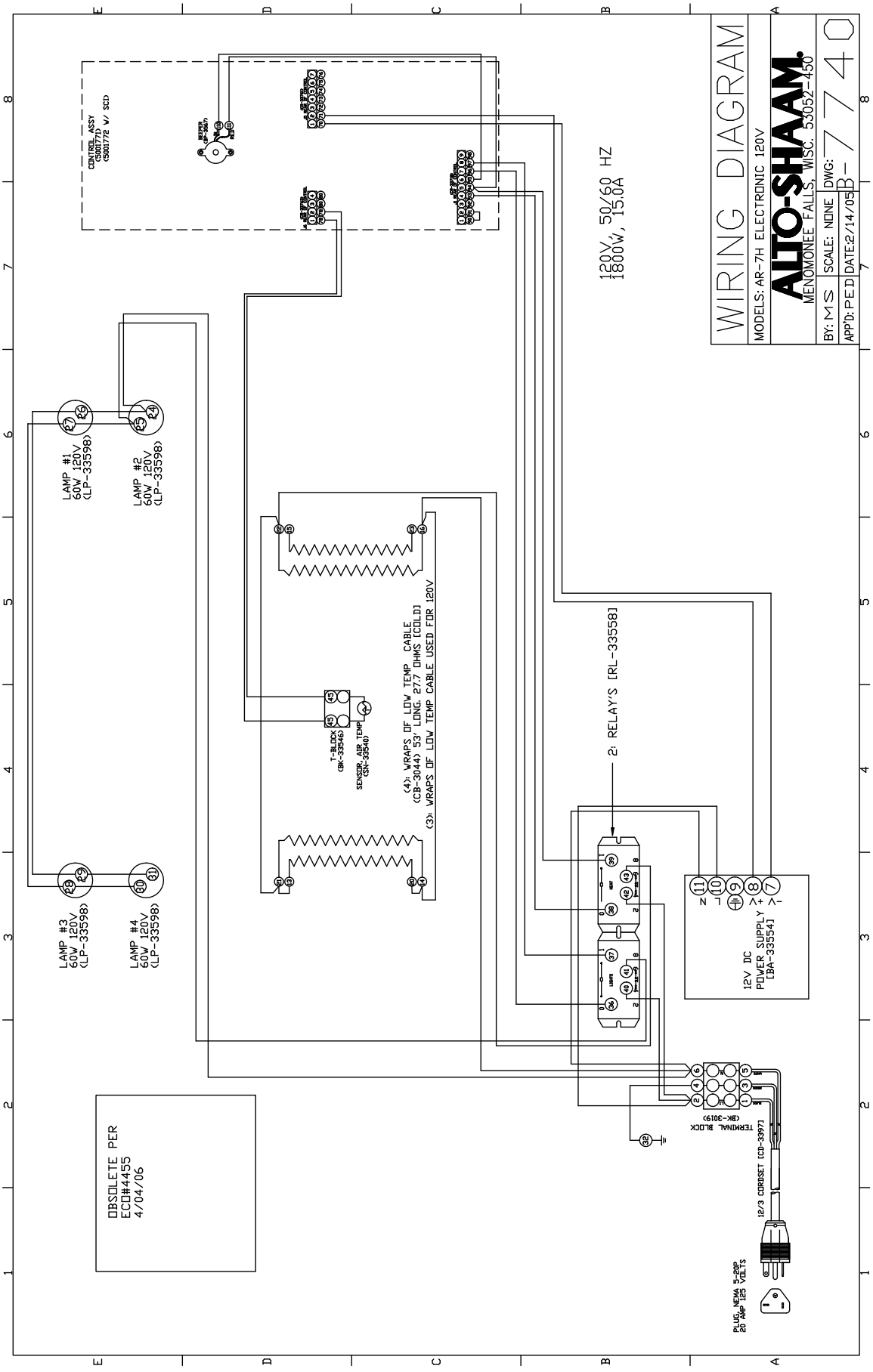
ELEKTRIK - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

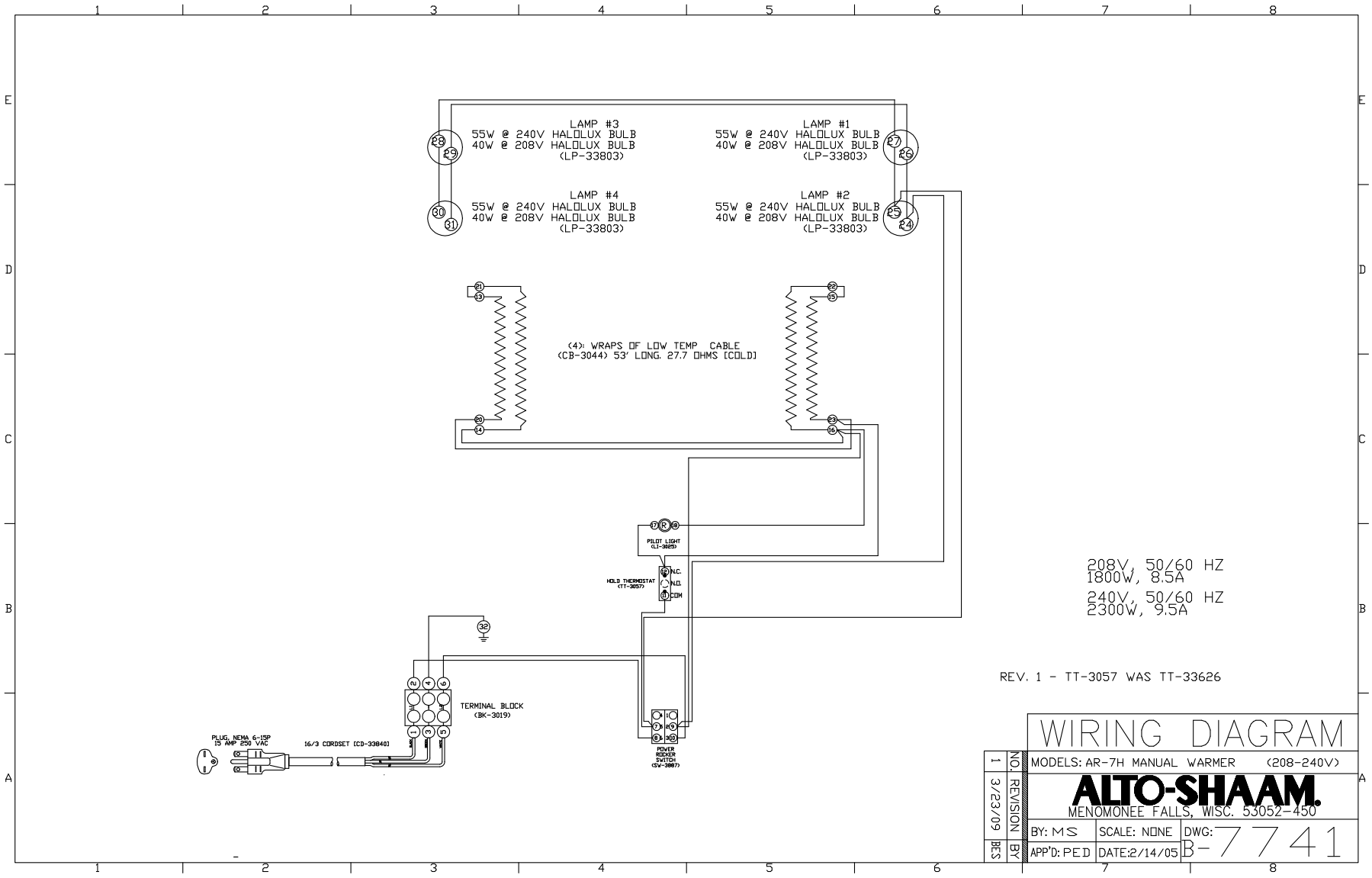


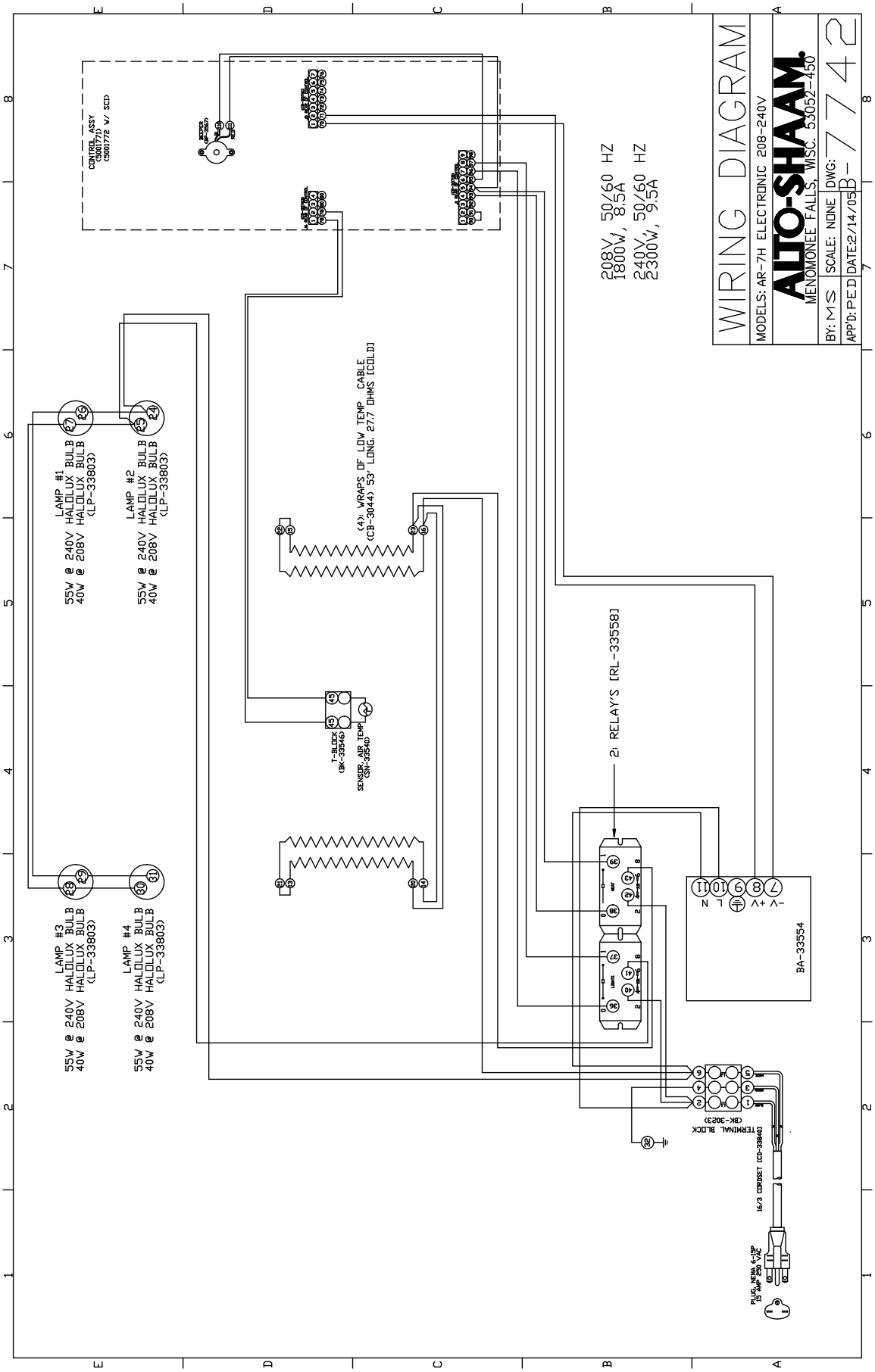
	MODELLEL >	ELEKTRONISCHE	
EINZELTEIL	BEZEICHNUNG DES TEILS	ART.-NR.	MENGE
1	BEDIENUNGS-PULTAUFLAGE	PE-25746	1
2	BAUGRUPPE STEUERUNG	5001771	1
3	SENSOR, TEMPERATUR	SN-33540	1
4	LUFTSENSOR-MONTAGEBLOCK	BK-24427	1
5	KABELSATZ 120V	CD-3397	1
	208/240V	CD-33840	1
	230V	CD-3922	1
6	ANSCHLUSSLEISTE KERAMIK	BK-33546	1
7	ANSCHLUSSBLOCK, STROMVERSORGUNG, 12 V DC, SCHALTER	BK-33554	1
8	ANSCHLUSS, 7 STIFT	CR-33761	1
9	ANSCHLUSS, 4 STIFT	CR-33763	1
10	ANSCHLUSS, 9 STIFT	CR-33718	1
11	AKUSTISCHER SIGNALGEBER	BP-3567	1
12	BUCHSE	BU-3006	2
13	STARKSTROMRELAIS	RL-33558	2
14	KLEMMLEISTE	BK-3019	1

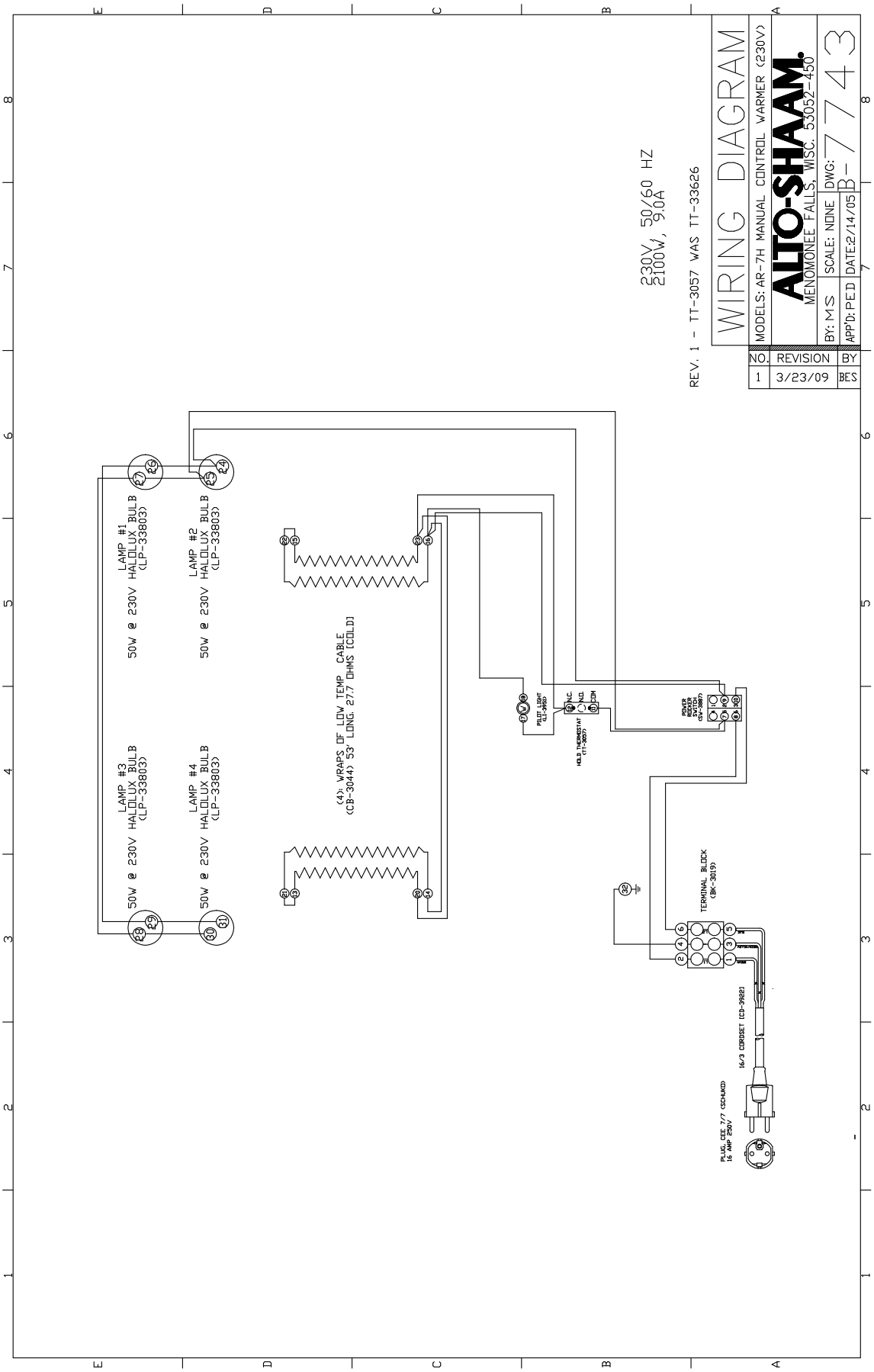
Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

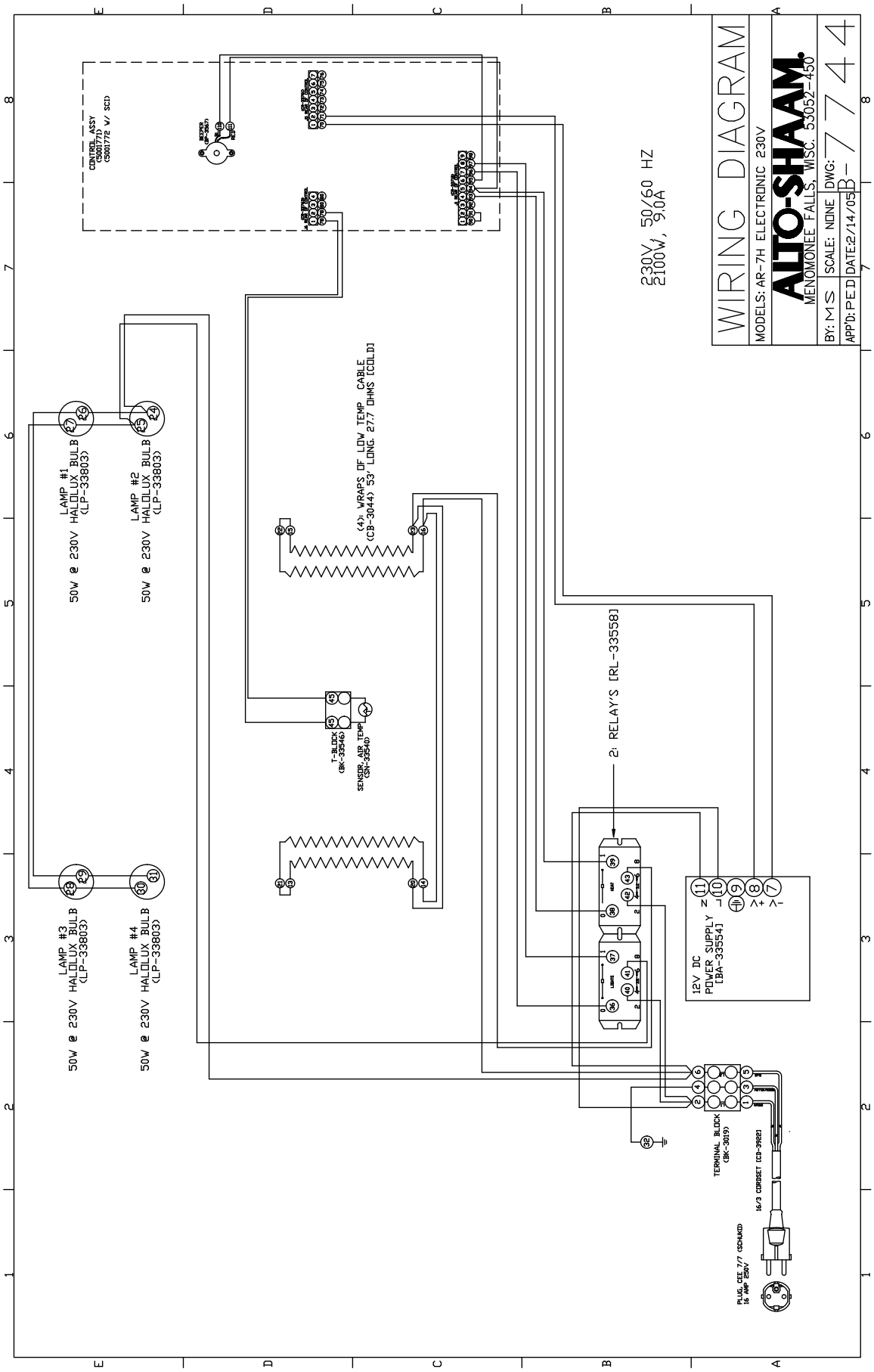

WIRING DIAGRAM
MODELS: AR-7H MANUAL WARMER (120V)
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: MS
SCALE: NONE
DWG: B-739
APP'D: PE.D
DATE: 2/14/05
NO. REVISION BY
1 3/23/09 BES
120V, 50/60 HZ
1800W, 15.0A
REV 1 - TT-3057 WAS TT-33626
LAMP #1
60W 120V
(LP-33598)
LAMP #2
60W 120V
(LP-33598)
LAMP #3
60W 120V
(LP-33598)
LAMP #4
60W 120V
(LP-33598)
(4) WRAPS OF LOW TEMP CABLE
(CB-3044) 53' LONG, 27.7 OHMS (COLD)
(3) WRAPS OF LOW TEMP CABLE USED FOR 120V
HOLD THERMOSTAT
(TT-3057)
POWER SWITCH
(SW-3067)
TERMINAL BLOCK
(BK-3019)
12/3 CORDSET (CD-3397)
PLUG, NEMA 5-20P
20 AMP 125 VOLTS


WIRING DIAGRAM
MODELS: AR-7H ELECTRONIC 120V
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: MS
SCALE: NONE
DWG: B-774
APP'D: PE.D
DATE: 2/14/05
120V, 50/60 HZ
1800W, 15.0A
CONTROL ASSY
(500177D
(500177E w/ SCD)
LAMP #1
60W 120V
(LP-33598)
LAMP #2
60W 120V
(LP-33598)
LAMP #3
60W 120V
(LP-33598)
LAMP #4
60W 120V
(LP-33598)
T-BLOCK
(BK-33546)
SENSOR, AIR TEMP
(SN-33540)
(4): WRAPS OF LOW TEMP CABLE
(CB-3044) 53" LONG. 27.7 OHMS [COLD]
(3): WRAPS OF LOW TEMP CABLE USED FOR 120V
2: RELAY'S [RL-33558]
12V DC
POWER SUPPLY
[BA-33554]
TERMINAL BLOCK
(BK-3019)
12/3 CORDSET (CD-33971)
PLUG, NEMA 5-20P
20 AMP 125 VOLTS
OBSOLETE PER
ECO#4455
4/04/06


LAMP #3
55W @ 240V HALOLUX BULB
40W @ 208V HALOLUX BULB
(LP-33803)
LAMP #1
55W @ 240V HALOLUX BULB
40W @ 208V HALOLUX BULB
(LP-33803)
LAMP #4
55W @ 240V HALOLUX BULB
40W @ 208V HALOLUX BULB
(LP-33803)
LAMP #2
55W @ 240V HALOLUX BULB
40W @ 208V HALOLUX BULB
(LP-33803)
(4): WRAPS OF LOW TEMP CABLE
(CB-3044) 53' LONG. 27.7 OHMS [COLD]
PILOT LIGHT
(LI-3025)
HOLD THERMOSTAT
(TT-3057)
N.C.
N.O.
COM
TERMINAL BLOCK
(BK-3019)
PLUG, NEMA 6-15P
15 AMP 250 VAC
16/3 CORDSET (CD-338401)
POWER
ROCKER
SWITCH
(SW-3087)
208V, 50/60 HZ
1800W, 8.5A
240V, 50/60 HZ
2300W, 9.5A
REV. 1 - TT-3057 WAS TT-33626
WIRING DIAGRAM
NO. 1
REVISION 3/23/09
BY BES
MODELS: AR-7H MANUAL WARMER (208-240V)
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: MS
SCALE: NONE
DWG: B-7741
APP'D: PE.D
DATE:2/14/05


WIRING DIAGRAM
MODELS: AR-7H ELECTRONIC 208-240V
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: MS
SCALE: NONE
DWG: B-7742
APP'D: PED
DATE: 2/14/05
208V, 50/60 HZ
1800W, 8.5A
240V, 50/60 HZ
2300W, 9.5A
CONTROL ASSY
(500772) W/ SCD
(500772 W/ SCD)
LAMP #1
55W @ 240V HALOLUX BULB
40W @ 208V HALOLUX BULB
(LP-33803)
LAMP #2
55W @ 240V HALOLUX BULB
40W @ 208V HALOLUX BULB
(LP-33803)
LAMP #3
55W @ 240V HALOLUX BULB
40W @ 208V HALOLUX BULB
(LP-33803)
LAMP #4
55W @ 240V HALOLUX BULB
40W @ 208V HALOLUX BULB
(LP-33803)
(4): WRAPS OF LOW TEMP CABLE
(CB-3044) 53' LONG. 27.7 OHMS [COLD]
T-BLOCK
(BK-33546)
SENSOR, AIR TEMP
(SN-33540)
2: RELAY'S [RL-33558]
BA-33554
TERMINAL BLOCK
(BK-3023)
16/3 CORDSET (CD-33840)
PLUG, NEMA 6-15P
15 AMP 250 VAC


WIRING DIAGRAM
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
MODELS: AR-7H MANUAL CONTROL WARMER (230V)
BY: MS
SCALE: NONE
DWG: B-7743
APP'D: PED
DATE: 2/14/05
NO. REVISION BY
1 3/23/09 BES
REV. 1 - TT-3057 WAS TT-33626
230V, 50/60 HZ
2100W, 9.0A
LAMP #1
50W @ 230V HALOLUX BULB
(LP-33803)
LAMP #2
50W @ 230V HALOLUX BULB
(LP-33803)
LAMP #3
50W @ 230V HALOLUX BULB
(LP-33803)
LAMP #4
50W @ 230V HALOLUX BULB
(LP-33803)
(4) WRAPS OF LOW TEMP CABLE
(CB-3044) 53" LONG, 27.7 OHMS (COLD)
PILOT LIGHT
(LT-3855)
HOLD THERMOSTAT
(TT-3857)
POWER
ROCKER
SWITCH
(SW-3887)
TERMINAL BLOCK
(BK-3019)
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO)
16 AMP 250V
16/3 CORDSET (CD-3922)


WIRING DIAGRAM
MODELS: AR-7H ELECTRONIC 230V
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: MS
SCALE: NONE
DWG: B-7744
APP'D: PED
DATE: 2/14/05
230V, 50/60 HZ
2100W, 9.0A
CONTROL ASSY
(CB01772 W/ SCD)
LAMP #1
50W @ 230V HALOLUX BULB
(LP-33803)
LAMP #2
50W @ 230V HALOLUX BULB
(LP-33803)
LAMP #3
50W @ 230V HALOLUX BULB
(LP-33803)
LAMP #4
50W @ 230V HALOLUX BULB
(LP-33803)
(4): WRAPS OF LOW TEMP CABLE
(CB-3044) 53" LONG. 27.7 OHMS (COLD)
T-BLOCK
(BK-33546)
SENSOR, AIR TEMP
(SN-33540)
2: RELAY'S (RL-335581)
12V DC
POWER SUPPLY
(PA-335541)
TERMINAL BLOCK
(BK-3019)
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO)
16 AMP 250V
16/3 CORDSET (CD-39021)

TRANSPORTSCHÄDEN UND SCHADENSANSPRÜCHE

Alle Alto-Shaam Geräte werden frei ab Werk verkauft und Eigentum des Warenempfängers, sobald der Transport-unternehmer die Waren angenommen hat.
Treten Schäden auf, die auf den Versand zurück-zuführen sind, so soll dies zwischen dem Transport-unternehmer und dem Warenempfänger geregelt werden. Normalerweise ist der Transportunternehmer für die sichere Lieferung der Waren verantwortlich, es sei denn, es kann Fahrlässigkeit seitens des Versenders nachgewiesen werden.

1. Noch während die Geräte auf dem Lastwagen sind oder sofort nach deren Transport in den Abladebereich sollte unverzüglich eine Inspektion durchgeführt werden. Nicht warten, bis die Materialien in einem Warenlager deponiert sind.
2. Die Empfangsquittung oder den Frachtbrief erst dann unterschreiben, wenn eine korrekte Zählung und Inspektion aller erhaltenen Frachtstücke durchgeführt worden ist.
3. Sämtliche Verpackungsschäden direkt auf der Empfangsquittung des Transportunternehmers notieren.
4. Sicherstellen, dass der Fahrer diese Quittung unterzeichnet. Sollte er sich weigern, die Quittung zu unterschreiben, ist diese Weigerung auf der Quittung zu vermerken.
5. Sollte der Fahrer eine Inspektion verweigern, ist Folgendes auf der Empfangsquittung zu notieren:
   Fahrer verweigerte Inspektion auf sichtbare Schäden.
6. Falls Schäden entdeckt werden, diese dem Büro des Transportunternehmer telefonisch melden und dort eine Inspektion beantragen. Eine schriftliche Bestätigung unter Angabe der Zeit, des Datums und des Namens der Kontaktperson per Post an das Transportunternehmen senden.
7. Alle Kartons und Verpackungsmaterial für weitere Inspektionen seitens des Transportunternehmens aufbewahren.
8. Unverzüglich einen schriftlichen Anspruch bei dem Transportunternehmen geltend machen und Kopien der Dokumente beilegen, die den Anspruch untermauern.

Wir werden auch weiterhin unseren Kunden bei der Geltendmachung von Ansprüchen, die korrekt eingereicht wurden und aktiv verfolgt werden, beistehen. Jedoch können wir an Ihrer Stelle keine Verantwortung für Schadensansprüche übernehmen oder Zahlungsabzüge für derartige Ansprüche akzeptieren.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Alto-Shaam, Inc. garantiert dem Originalkäufer nur, dass alle Originalteile, die Material- oder Fertigungsdefekte aufweisen, nach Ermessen von Alto-Shaam und den hier genannten Bedingungen durch neue oder generalüberholte Teile ersetzt werden.

Die Garantiedauer für die Teile ist wie folgt festgelegt:

Für den Kältemittelkompressor von Alto-Shaam Quickchillers™ fünf (5) Jahre ab dem Installationsdatum.
Für das Heizelement von Halo Heat® Back- und Warmhalteöfen solange der Ofen im Besitz des Originalkäufers ist.
Die Garantie auf Teile gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.
Die Garantie auf Arbeit gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.
Alto-Shaam übernimmt die üblichen Arbeitskosten während der normalen Geschäftszeiten, ausschließlich Überstunden, Feiertagsgebühren oder andere Gebührenaufschläge.
Um gültig zu sein, muss ein Garantieanspruch während der geltenden Garantiedauer eingereicht werden. Diese Garantie ist nicht übertragbar.

DIESE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF:

1. Kalibrierung.
2. Ersatz von Glühbirnen und/oder Ersatz von Thekenscheiben aufgrund irgendwelcher Beschädigungen.
3. Beschädigungen, die auf einen Unfall, den Versand, falsche Installation oder Veränderungen am Gerät zurückzuführen sind.
4. Geräte, die durch falsche oder missbräuchliche Benutzung, fahrlässige Behandlung oder andere abnormale Umstände beschädigt werden. Dazu zählen, ohne darauf beschränkt zu sein, Geräte, die aggressiven oder ungeeigneten Chemikalien wie Verbindungen, die Chlorid oder qualitativ minderwertigem Wasser ausgesetzt waren sowie Geräte, deren Seriennummern verändert oder entfernt wurden.
5. Schäden, die das direkte Resultat schlechter Wasserqualität, unzureichender Wartung von Dampfgeneratoren und/oder von der Wasserqualität betroffener Oberflächen sind. Die Wasserqualität und angemessene Wartung dampferzeugender Geräte liegen in der Verantwortung des Eigentümers/Betreibers.
6. Schäden, die aus der Verwendung eines anderen Reinigungsmittels als Alto-Shaam Combitherm® Reiniger resultieren. Dazu gehören, ohne darauf beschränkt zu sein, Schäden durch Chlor oder andere aggressive Chemikalien. **Die Verwendung von Alto-Shaam Combitherm® Reiniger wird bei Combitherm® Öfen dringend empfohlen.**
7. Verluste oder Schäden, die auf Fehlfunktionen zurückzuführen sind, einschließlich Produktverluste, Folgeschäden oder zufällige Schäden jeglicher Art.
8. Geräte, die auf irgendeine Art und Weise modifiziert wurden; der Einbau von Ersatzteilen, die nicht vom Werk genehmigt wurden; das Entfernen von Teilen, einschließlich der Beine, sowie das Hinzufügen von Teilen.

Diese Garantie ist ausschließlich und ersetzt alle bisherigen anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich der stillschweigenden Gewährleistung der marktgängigen Qualität und Eignung für einen bestimmten Verwendungszweck. In keinem Fall haftet Alto-Shaam für Nutzungsverluste, Einnahmen- und Umsatzverluste, Produktverluste oder indirekte, spezielle, zufällige Schäden oder Folgeschäden. Keine Person mit Ausnahme eines dazu autorisierten Mitarbeiters der Alto-Shaam Inc. ist berechtigt, im Namen von Alto-Shaam diese Garantie zu verändern oder im Namen von Alto-Shaam irgendeine andere Verpflichtung oder Haftungszusage in Verbindung mit Alto-Shaam Geräten einzugehen.

Gültig ab 02/09

ALTO-SHAAM®

Modell- und Seriennummer des Geräts zur späteren Referenz aufschreiben.
In jeglicher Korrespondenz bezüglich des Geräts immer Modell- und Seriennummer angeben.

Modell: _____ Datum der Installation: _____
Versorgungsspannung: _____ Gekauft von: _____
Seriennummer: _____ _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 USA/KANADA
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA